Lucius Junius Moderatus Columella von der Landwirthschaft.

Zweyter Band.

COBURGER LANDESBÜCHEREI

Achtes Buch.

Erster Abschnitt.

Die Wissenschaft des Landbaues und der Viehzucht habe ich in sieben Büchern vorgetragen. Dieses soll das achte seyn, nicht, weil das, was ich vortragen will, die nächste und besondere Sorgfalt des Landmanns erfodert, sondern weil es für das Land und das Vorwerk gehört, und die Landleute mehr Nutzen daraus ziehen, als die Stadtleute: denn die Haltung des Federviehes bringet dem Landwirth keinen geringen Vortheil. Der Vogelmist ist nemlich den magersten Weinstöcken und allen Bäumen und Feldern nützlich: die Vögel bereichern den Tisch des Landmanns mit köstlichen Speisen; und die Einnahme des Landguts wächset durch den Verkauf des Federviehes. Ich will daher auch von diesem Zweige der Haushaltung handeln.

Das Federvieh hält man entweder in dem Vorwerke selbst, oder bey demselben. In dem Bezirk des Vorwerks ist der Hünerhof, der Taubenboden, und, wo Wasser ist, der Fischteich. An dem Vorwerk ist der Immenzaun, der Gänsestall und der Wildgarten.

Zweyter Abschnitt.

Zuerst will ich von dem Vieh handeln, das innerhalb des Vorwerks gehalten wird. Von einigen Arten könnte es zweifelhaft seyn, ob ein Landmann sie halten müsse. Hüner aber hat man doch gemeiniglich auf dem Lande. Ihrer sind drey Gattungen, zahme Hüner, Feldhüner und Afrikanische. Zahme Hüner sind, welche man fast auf allen Landgütern findet; Feldhüner sind den zahmen Hünern nicht unähnlich, und werden von den Vogelstellern gefangen: in der Insel im Ligustischen Meer, welche die Schiffer nach ihrem Namen die Hünerinsel (177) nennen, ist eine große Menge davon. Das Afrikanische Huhn, welches die meisten das Numidische nennen, ist den Indianischen Hünern gleich, ausser nur, daß es einen rothen Bart und Kamm hat, welches beydes bey den Indianischen Hünern blau ist. (178) Von diesen drey Gat-

(177) Die ehemals sogenannte Hünerinsel heisset itzt Isola d'Albenga, und lieget im Genuesischen Meere.

(178) Im Text werden diese Hüner Melengrides genannt. Man ist nicht einig, was für Vögel unter dieser Benennung eigentlich verstanden

Gattungen führet das weibliche Geschlecht der zahmen Art, eigentlich den Namen Hühner; die von männlichem Geschlecht heissen Hähne; die Halbmänner Kapaunen, welche diesen Namen haben, weil sie verschnitten sind, um sie zur Zeugung unfähig zu machen. Man nimmt ihnen aber nicht die Geilen aus, (179) sondern brennet ihnen die Spornen mit einem glühenden Eisen: wenn selbige durch die Hitze verzehrt sind, schmiert man die Wunde, bis zu ihrer Besserung mit Töpferleim.

Die Einkünfte von den zahmen Hühnern sind nicht zu verachten, wenn man die Art weiß, sie aufzuziehen, welche den meisten

standen werden. Einige erklären es für Auer=hennen, andere für sogenannte Kalikutische, oder Indianische Hüner. Dieser letzten Meynung bin ich gefolget, um so mehr, da auch Linnaeus und Kleim dieselbe angenommen haben.

(179) Bey uns geschiehet das Kapaunen auch durch Ausnehmung der Geilen. Man verschneidet auf gleiche Weise auch Truthäne. Die Art, Hennen zu verschneiden, um sie in kürzerer Zeit mästen zu können, scheint den Alten unbekannt gewesen zu seyn: in Deutschland ist solche aber nicht so ungewöhnlich, als Gesner zu glauben scheint. (Oecon. Nachr. XI. 30. Zinks Oecon. Samml. XIV, 932.)

Griechen, und vornehmlich denen von Delos bekannt gewesen ist. Weil diese auf einen hohen Wuchs und kampfbegierige Neigungen sahen, so hielten sie am meisten auf die Tanagrische und Rhodische Art, wie auch auf die Chalcidische und Medische, welche von dem unwissenden Pöbel, mit Verwandlung eines Buchstabens, die Melische genannt wird. Mir gefallen unsere einheimischen Hühner am besten, ich richte hiebey mein Augenmerk nicht auf die Absicht der Griechen, die streitbarsten Vögel zum Kampfe abzurichten: (180) denn ich suche die Einkünfte eines fleißigen Landmanns, nicht aber eines Abrichters kämpfender Vögel zu vermehren, dessen ganzes Vermögen gemeiniglich vom Zufall abhängt, und durch den Sieg eines kämpfenden Hahns verlohren gehet.

Wer meinen Vorschriften folgen will, muß zuerst überlegen, wie viel Hühner er anschaffen will, und von welcher Art, wie er sie halten und futtern muß; zu welcher Jahrszeit

(180) Zu Pergamus und Athen rechnete man unter die öffentlichen Ergetzlichkeiten, Hähne oder Wachteln kämpfen zu sehen. Von da ist diese Mode in das Neapolitanische, und vermuthlich von da nach Engelland gekommen.

zeit man die Küchlein auskommen läßt; wie man sie zum sitzen und ausbrüten bringt; und endlich wie die Küchlein gehörig auferzogen werden. Diese Sorgfalt und verschiedene Aufsicht wird bey dem Hühnerhalten erfodert.

Die rechte Zahl der Hühner, welche man anschaffen muß, ist zweyhundert, denn diese können einen Wirter beschäftigen. Man muß ein emsiges Weib oder Knaben haben, sie zu hüten, wenn sie sich verlaufen, damit sie nicht eine Beute der Diebe oder Raubthiere werden. Man kaufe nur die fruchtbarsten Hühner: ihre Pflaumfedern müssen roth oder dunkelbraun, und die Federn schwarz seyn: wenn es seyn kann, müssen sie alle von diesen oder ähnlichen Farben seyn; wenigstens muß man die weisse Farbe vermeiden, weil weisse Hühner weichlich sind, nicht lange leben, und selten fruchtbar sind, überdem fallen sie wegen ihrer weissen Farbe sehr in die Augen, und werden von den Geyern und Adlern leichter weggefangen. Die Hühner müssen also von guter Farbe, starkem Leibe und Brust, großem Kopf, geraden und rothen Kamm, weissen Ohren, und bey dem allen sehr groß seyn, und keine Klauen in gerader Zahl haben; für die besten hält man die mit

fünf Klauen, nur müssen sie keine Sporzen an ihren Schienbeinen haben: denn diejenigen, bey welchen man dieses Merkmaal der Hähne findet, weigern sich halsstarrig, sich von dem Hahn treten zu lassen, sind selten fruchtbar, und wenn sie auf den Eyern sitzen zertreten sie dieselben mit ihren scharfen Spornen.

Wenn die Hähne Nutzen schaffen sollen, müssen sie sehr geil seyn, ihre Farbe und die Zahl der Klauen ist wie bey den Hühnern, sie müssen aber größer und höher seyn, der Kamm ist blutroth und nicht schief, die Augen schwarzgelb oder schwarz, der Schnabel kurz und krumm, die Ohren sehr groß und weiß, der Bart weiß und röthlich, und hängt am Halse herunter, die Kopffedern sind bunt oder goldgelb, und fallen über den Hals und Nacken bis auf die Flügel, die Brust ist breit und fleischig, die Flügel so dick als Arme, der Schwanz ist hoch, und eine doppelte Reihe Federn beuget sich an demselben zu beyden Seiten um, sie haben große Keulen und rauchbewachsene, aber nicht lange, sondern mit Spornen versehene Füße. Wenn man sie auch gleich nicht zum Kampf und Siege abrichtet, so hält man doch die Hähne für die besten, welche stolz, muthig, wachsam sind, oft

krähen,

krähen, sich nicht leicht fürchten, weil sie bisweilen für ihre Hühner kämpfen, und selbige beschützen, auch wol eine fürchterliche Schlange oder anderes schädliches Thier tödten müssen. Ein solcher Hahn ist zu fünf Hühnern gnugsam. Die Hähne von der Rhodischen und Medischen Art sind wegen ihrer Schwerfälligkeit nicht sehr geil, noch die Hühner fruchtbar, und da sind drey Hühner für einen Hahn zureichend. Diese legen wenig Eyer, sitzen nicht gerne, brüten die jungen noch weniger aus, und bringen die Küchlein selten auf. Will man also von diesen Hühnern wegen ihrer Gestalt Art haben, so legt man die Eyer von den besten Hühnern dieser Gattung gemeinen Hühnern unter, und läßt sie von diesen aussitzen und aufziehen. Die Tanagrischen (181) Hühner sind gemeiniglich so groß als die Rhodischen und Medischen, sonst sind sie, so wie auch die Chalcidischen, unsern einheimischen Hühnern gleich. Die

(181) Tanagra heisset itzt Anatoria, und liegt in dem innersten Griechenland. Rhodus ist eine noch unter diesem Namen bekannte Türkische Insel. Medien ist die Persische Provinz Schirwan. Chalcis lag auf der Insel Negroponte.

besten von allen sind die Bastarte, wenn einheimische Hennen von fremden Hähnen getreten worden sind: denn sie haben die Gestalt des Vaters, und die Geilheit und Fruchtbarkeit der Mütter.

Die Zwerghühner können wegen ihrer Niedrigkeit vielleicht jemand vergnügen, sonst aber kommen sie weder wegen ihrer Fruchtbarkeit, noch wegen einiger anderer Nutzung in Betrachtung, so wenig als streitbare und um das Treten sich zankende Hähne: denn sie pflegen andere Hähne zu beunruhigen, und leiden nicht, daß sie sich an die Hennen machen, ob sie gleich selbst unvermögend sind, so viele zu treten. Man muß also ihrem Muthwillen durch einen ledernen Ring steuren, wodurch man in der Mitten ein Loch schneidet, den Fuß des Hahns dadurch steckt, und mit dieser Art von Fesseln seiner Wildheit Einhalt thut.

Jedoch ich will, meinem Vorhaben gemäß, von der Hühnerzucht überhaupt handeln.

Dritter Abschnitt.

Das Hühnerhaus muß in dem Theile der Wirthschaftsgebäude angelegt werden, der

gegen Ostsüdost liegt. Es muß an den Backofen oder an die Küche stoßen, damit der Rauch hinein dringen kann, weil derselbe den Hühnern sehr heilsam ist.

Das ganze Hühnerhaus muß drey an einander stoßende Abtheilungen haben, und, wie schon gesagt, mit der Vorderseite gegen Morgen liegen. Die mittelste Abtheilung hat einen schmalen Zugang. Diese Abtheilung ist die niedrigste, und hat nach allen Seiten sieben Fuß. Am äussersten Ende der Wände zur linken und zur rechten macht man Eingänge in die beyden andern Abtheilungen. An der Wand gegen dem Haupteingange über stehet ein Feuerherd von der Größe, daß er die Eingänge nicht beenget, der Rauch aber von ihm in beyde Abtheilungen kommen kann. Jede von diesen beyden Abtheilungen hat in der Höhe und Länge zwölf Fuß, aber keine grössere Breite, als die mittelste Abtheilung. In der Höhe macht man rings herum ein doppeltes Gesimse, welches vier Fuß über sich, und sieben Fuß unter sich hat, selbst aber einen Fuß einnimmt, und den Hühnern zu Dienste stehet. Gegen Morgen müssen kleine Fenster angebracht seyn, wodurch

das

das Licht hineinfüllt, und die Hüner des Morgens heraus, und des Abends hinein kommen können. Bey Nachtzeit aber müssen sie zu grösserer Sicherheit der Hüner, verschlossen seyn. An dem Gesimse müssen grössere Oeffnungen seyn, aber mit Gittern, damit keine schädliche Thiere durchkriechen können. Ueberhaupe müssen die Hühnerställe helle seyn, damit sie bequemer darin wohnen, und der Wärter gleich sehen kann, wenn sie sitzen und ausbrüten. Die Mauren müssen von der Dicke seyn, daß man sie aushölen, und die Hühnernester in einer Reihe darinn machen kann, worinn sie Eyer legen oder ausbrüten. Dieses ist gesunder und fällt besser ins Auge, als die von einigen beliebte Methode, ein Brett in die Wand zu treiben, und weidene Körbe darauf zu setzen. Die Nester mögen aber in der ausgehöhlten Wand, oder in Körben seyn, so muß doch allemal vor denselben ein Platz seyn, von welchem die Hühner in das Nest kommen können, um zu legen oder zu brüten: denn in das Nest selbst müssen sie nicht fliegen, sie möchten sonst bey dem Niederfallen die Eyer mit ihren Füßen zerbrechen. In beyden Hühnerställen macht man ihnen eine Leiter von kleinen Latten, woran man die

Spros=

Sprossen rauh läßt, damit sie ihnen nicht bey dem Auffliegen zu glatt sind. Aussen vom Hünerhofe müssen auch Leitern an die obgedachten kleinen Fenster hinaufgehn, wodurch die Hühner des Abends hineinkommen können. Vornemlich muß man sowol die Hühnerhäuser, als andere Ställe, wovon wir bald reden werden, inwendig und auswendig übertünchen lassen, um die Katzen, Schlangen, oder andere eben so schädliche Thiere von den Hühnern abzuhalten. Es ist nicht gut, wenn die Hühner im Schlafe auf dem Gesimse sitzen, weil ihnen sodann ihr eigener Mist nachtheilig wird, und sie Schaden an den Füßen bekommen, wenn sich dieser an den Klauen hängt. Um dieses zu vermeiden, nimmt man viereckte Stangen, denn wenn sie rund und glatt wären, würden sich die Hühner bey dem Auffliegen nicht darauf halten können: diese befestigt man in beyden Wänden, gegen einander über, einen Fuß höher als das Gesimse, und zween Fuß von einander. Dieses ist die Einrichtung des Hühnerstalles.

Auf dem Hühnerhofe, auf welchem sie herumlaufen, kann zwar Koth, aber keine Nässe seyn, denn das Wasser, welches sie trinken, muß nur an einem Ort seyn, und zwar so

rein

rein als möglich, weil sie von kothigem Wasser den Pip bekommen. Man kann aber das Wasser nicht rein behalten, wenn man es nicht in besonders dazu gemachte Gefäße verschliesset. Die Tröge, woraus man sie fressen oder saufen läßt, müssen von Bley seyn, denn man weiß, daß diese besser sind, als irdene oder hölzerne. Man vermacht sie mit einem Deckel. An den Seiten, etwas höher als über die Hälfte von der Erde, macht man Oeffnungen, jede eine Spanne weit von der andern, wodurch die Hühner die Köpfe stecken können. Ist kein Deckel darauf, so kratzen sie das Wasser und das Fressen mit den Füssen heraus. Einige machen die Oeffnungen oben auf dem Deckel. Dieses muß aber nicht geschehen: denn wenn die Hüner oben herumspringen, verunreinigen sie das Fressen und Wasser mit ihrem Unflat.

Vierter Abschnitt.

Das beste Futter für die Hühner ist gemahlne Gerste und Wicken, kleine Kichern, Hirse oder Heidekorn, dieses aber nur, wenn es wohlfeil ist. Bey theuren Zeiten kann man ihnen ganz wohl Weitzenkaff geben: der Weitzen selbst ist den Hühnern nicht dienlich,

wenn

wenn er auch noch so wohlfeil wäre. Man wirft ihnen auch gekochte Trespen oder Kleyen vor, wovon das Mehl nicht zu genau geschieden ist, denn wenn kein Mehl darunter ist, sind sie nicht brauchbar, und die Hühner fressen sie nicht so gerne. Wenn sie hungrig sind, so fressen sie mit Begierde die Blätter und den Saamen von dem ihnen angenehmen Mondklee, und es ist kein Land, wo man diese Pflanze nicht in Menge haben könnte. Weinkerne sind zwar ein ziemliches Futter für sie; man muß sie ihnen aber nur in der Jahrszeit geben, da sie nicht legen, weil sie nach diesem Futter seltener und dazu kleinere Eyer legen. Wenn sie aber nach dem Herbst überall aufhören zu legen, kann man ihnen dieses Futter geben.

Von jedem Futter, von welcher Beschaffenheit es auch seyn mag, giebt man ihnen die eine Hälfte des Morgens, die andere des Abends. So entfernen sie sich nicht so gleich frühmorgens weit von dem Hühnersta , und und finden sich, um des Futters willen, vor der Abenddämmerung zeitig bey demselben wieder ein, und endlich kann man sie öfter zählen, da das Federvieh die Wachsamkeit seines Wärters oft betriegt.

Wenn

Wenn bedeckte Gänge oder andere Gebäude an den Hühnerhof stoßen, muß man trocknen Staub und Asche in solche legen, auf daß sich die Hühner damit bestreuen können. Dieses dient zur Reinigung ihrer Federn, wenn wir dem Ausspruche des Heraklit (182) von Ephesus trauen, daß die Schweine sich im Kothe waschen, und die Hühner im Staube, oder in der Asche. Eine Stunde nach dem Aufgange der Sonne läßt man die Hühner aus, und eher als eine Stunde vor ihrem Untergange müssen sie wieder in den Stall.

Auf diese Art verfährt man mit den Hühnern, die man herumlaufen läßt. Eben so behandelt man diejenigen, welche man aufsetzt, um sie fett zu machen: nur läßt man sie nicht aus, sondern giebt ihnen täglich dreymal in dem Stalle zu fressen, auch sind ihre Portionen grösser, denn sie bekommen täglich den dritten Theil einer Schaale zu fressen, da man jedem Huhn, welches man ausläßt, täglich nur den sech=

(182) Heraklit war der Stifter einer Philosophischen Sekte, und ist wegen seiner Unzufriedenheit mit allen andern Menschen bekannt. Er lebte 500 Jahr vor Christi Geburt. Seine Schriften sind bis auf wenige Ueberbleibsel verlohren gegangen.

sechsten Theil einer Schaale, oder auch ein klein Maaß giebt. Wenn man sie zum Fettmachen einschließt, müssen sie einen geräumigen Vorplatz haben, wo sie herumgehen und sich sonnen können: man muß aber ein Netz darüber ziehen, damit kein Adler oder Raubvogel auf sie stossen kann. Es ist nicht rathsam diese Kosten und Mühe anzuwenden, als nur an Orten wo die Hühner im hohen Preise sind. Treue Aufsicht ist hiebey das wichtigste; fehlet es daran, so können die Einkünfte von den Hühnern die Kosten niemals übersteigen.

Von ihrer Wartung habe ich genug gesagt: Ich fahre nun mit dem Uebrigen weiter fort.

Fünfter Abschnitt.

Die Hühner fangen nach dem kürzesten Tage an zu legen, und zwar die fruchtbarsten in warmen Gegenden um den ersten Jenner, in kälteren um die Hälfte des Jenners. Durch gutes Futter bringt man ihre Fruchtbarkeit zur Wirksamkeit, daß sie desto früher legen. Halbgekochte Gerste, so viel als sie fressen wollen, ist das beste Futter; denn sie legen mehr und grössere Eyer darnach. Dieses Futter würzet man gleichsam mit Blättern

und Saamen vom Mondklee, weil beydes die Fruchtbarkeit der Hühner vermehren soll.

Den frey herumlaufenden Hühnern giebt man, wie schon gesagt, den sechsten Theil einer Schaale Gersten, thut aber auch da etwas Mondklee, oder in Ermangelung dessen Wicken oder Hirse hinzu.

Wenn sie legen wollen, belegt man ihre Nester mit reinem Stroh oder Spreu: von Zeit zu Zeit müssen sie ausgeräumt und frisches Stroh hineingelegt werden: denn sie werden voll von Flöhen und andern ähnlichen Thieren, welche die Hühner mit sich in das Nest bringen.

Man muß beständig aufmerksam seyn, und die Hühner aufsuchen, wenn sie legen, welches sie durch häufiges Gacksen anzuzeigen pflegen. Wenn sie gelegt haben, durchsucht man die Nester, sucht die gelegten Eyer zusammen, zeichnet welche an jedem Tage gelegt sind, damit die frischesten Eyer den Glucken untergelegt werden: so nennen die Landleute die Hennen welche sitzen wollen. Die übrigen Eyer hebt man auf oder verkauft sie.

Frische Eyer sind die besten zum Ausbrüten, doch kann man auch alte unterlegen, wenn sie nur nicht über zehn Tage alt sind. Wenn die Hühner die ersten Eyer gelegt haben, wollen

sie

sie in der Hälfte des Jenners sitzen. welches man aber nicht allen ohne Unterscheid erlauben muß, weil junge Hühner besser zum Eyerlegen als zum Ausbrüten sind. Die Begierde zum Sitzen venimmt man ihnen, wenn man ihnen eine kleine Feder durch die Schnabellöcher ziehet. Man nimmt also zum Ausbrüten alte Hühner, welche schon oft gesessen haben. Man muß aber ihr Naturell wohl kennen: einige sitzen besser; andere ziehen junge Küchlein besser auf; noch andere zerbrechen sowol ihre als fremde Eyer, und fressen sie auf, welche man aber sogleich abschaffen muß.

Die Küchlein von zwo oder drey Glucken werden, wenn sie noch klein sind, der besten Glucke alle untergegeben; es muß dieses aber mit dem ersten geschehen, wenn die Glucke noch keine Unähnlichkeit zwischen ihren eigenen und fremden Küchlein wahrnehmen kann. Doch halte man auch hierin Maaße, und gebe einer Glucke nicht mehr als dreyßig Küchlein, denn man hält eine Henne für unvermögend, mehr aufzuziehen.

Die Zahl der Eyer, welche man unterlegt, muß uneben (183) seyn, und man bleibt nicht

(183) Ich habe wol nicht nöthig zu beweisen, daß auch dieses zu den abergläubischen Dingen ge-

immer bey einerley Anzahl. Wenn sie zuerst sitzen, nemlich im Jenner, legt man ihnen nicht mehr als 15 unter; im Merz nicht weniger als 19; im April 21, und eben so viel den ganzen Sommer hindurch, bis an den ersten October. Später zu setzen ist unnütz, weil die jungen Küchlein gemeiniglich durch die Kälte umkommen. Viele halten sogar nicht für gut, nach der Sonnenwende zu setzen: denn ob man die Küchlein gleich leicht aufziehen kann, so erreichen sie doch nicht die gehörige Größe. Doch auf den Gütern nahe an den Städten, wo man die Küchlein, wenn sie noch bey der Glucke sind, theuer verkaufen kann, und sie nicht gemeiniglich umkommen, kann man die Glucken auch wol im Sommer brüten lassen.

Man gebe Achtung, daß man die Eyer zum Ausbrüten bey zunehmendem Monde vom 10 bis zum 15ten Tage desselben unterlege, weil diese Tage die besten dazu sind, und man dahin

gehöre, welchen Columella, und noch itzt der größte Theil der Landleute, Glauben beymaß. Ich werde nicht jeden Aberglauben besonders bemerklich machen. Leuten von Einsicht wird es von selbst in die Augen fallen, und für andere würde es doch unnütz seyn.

hin sehen muß, daß die Küchlein auch bey zunehmendem Monde auskommen.

Die Hühner brauchen dreymal sieben Tage, ehe aus den Eyern Küchlein werden, die Pfauen und Gänse aber etwas mehr als dreymal neun Tage. Will man den Hühnern Eyer von dieser Art unterlegen, so läßt man sie zuerst zehn Tage auf diesen fremden Eyern sitzen; dann legt man etwa vier, niemals aber mehr als fünf Hühnereyer mit unter, die größten, die man finden kann, denn aus kleinen Eyern kommen kleine Küchlein. Um viele Hähnchens zu erhalten, legt man die längsten und spitzesten Eyer unter; will man Hennen haben, läßt man die Eyer ausbrüten, welche am meisten rund sind.

Diejenigen, welche aus der Hühnerzucht ihr Hauptgeschäft machen, geben folgende Regeln, wie man mit dem Setzen der Hühner verfahren müsse. Man sucht die abgelegensten Nester aus, damit die Hennen bey dem Sitzen nicht von den andern beunruhiget werden. Die Nester bereitet man mit Sorgfalt, durchräuchert das Stroh, welches hineinkommt, mit Schwefel, Harz und brennendem Kienholz, und legt es so gereinigt in das Nest. Dieses muß so tief seyn, daß die Glucken,

bey dem Auf- oder Abfliegen keine Eyer herauswerfen können. Viele legen zwischen das Stroh etwas Gras, Lorbeerzweige, Knoblauchszwiebeln und eiserne Nägel. Diese Dinge halten sie für Gegenmittel gegen den Donner, welcher die Eyer beschädiget, und die halbgebildeten Küchlein tödtet.

Bey dem Unterlegen beobachtet man ferner, die Eyer nicht einzeln hineinzulegen, sondern man legt die ganze Anzahl in ein hölzernes Gefäß, und schüttet sie aus demselben mit einmal sanft in das Nest.

Wenn die Hühner sitzen, muß man ihnen das Futter nahe setzen: denn wenn sie satt sind, sitzen sie fleißiger, und lassen die Eyer nicht durch vieles Herumlaufen kalt werden. Die Glucken pflegen zwar die Eyer mit ihren Füßen umzukehren, nichts destoweniger muß der Hühnerwärter in Abwesenheit der Glucken herumgehen, und die Eyer mit der Hand umwenden, damit sie gleiche Wärme erhalten, und leichter auskommen. Sollten auch einige durch die Klauen der Gluckhenne beschädiget oder zerbrochen seyn, nimmt man sie weg. Dann giebt man am 19ten Tage Achtung, ob die Küchlein mit ihrem Schnabel die Schale zerhackt haben, oder ob man sie könne

pipen (184) hören: denn bisweilen können sie, wegen der Härte der Schale, nicht herauskommen. In solchem Fall muß man sie mit der Hand herausnehmen, und der Glucke untersetzen. Dieses thut man nicht länger als drey Tage: denn in den Eyern, welche sich nach dem ein und zwanzigsten Tage nicht regen, sind keine Küchlein: man wirft sie daher weg, um die Glucke nicht in vergeblicher Hoffnung länger sitzen zu lassen. Die Küchlein nimmt man nicht, so wie sie auskommen, weg, sondern läßt sie einen Tag bey der Mutter im Neste, giebt ihnen aber weder Futter noch Wasser, als bis sie alle aus sind. Wenn dieses geschehen ist, verfährt man auf folgende Weise; man setzt sie in ein Wicken- oder Trespen sieb, das schon gebraucht ist, und durchräuchert sie mit Poleypflanzen. Dieses scheint ein Mittel gegen den Pipp zu seyn, der sie sonst sehr schnell tödtet, da sie noch zart sind. Dann setzt man sie nebst der Glucke unter einen Hühnerkorb, und futtert sie mäßig mit Ger-

(184) Ich weiß nicht mit Gewißheit, ob dieses ein gutes hochdeutsches Wort ist. Da aber ein berühmter obersächsischer Dichter es in einem Gedichte gebraucht hat, halte ich mich berechtiget, mich desselben gleichfalls zu bedienen.

stenmehl in Wasser gekocht, oder mit Dinkelmehl mit Wein angefeuchtet. Die Schwäche der Verdauung muß man vermeiden: darum behält man sie bis zum dritten Tage nebst der Glucke in dem Korbe, und ehe man sie zur neuen Futterung herausläßt, befühlt man jedes Küchlein, ob es noch etwas vom vorigen Tage in dem Kropfe hat: ist dieser noch nicht ledig, so ist es ein Zeichen der geschwächten Dauungskraft, und man giebt ihnen nichts zu fressen, bis sie das vorige völlig verdauet haben.

Den kleinen Küchlein wird nicht erlaubt, weit herumzulaufen, sondern man behält sie bey dem Korbe, und futtert sie mit Gerstenmehl, bis sie mehr Stärke bekommen. Man verhüte, daß sie nicht von den Schlangen angehaucht werden: der Hauch derselben ist so tödlich, daß sie alle davon sterben. Man kann dieses verhindern, wenn man oft Hirschhorn oder Galbankraut, oder Frauenhaar verbrennt, weil die Schlangen diesen Geruch fliehen.

Man muß die Küchlein in einer mäßigen Wärme halten: denn sie können weder Hitze noch Kälte ausstehen, und es ist am rathsamsten, sie bis zum vierzigsten Tage nebst der

Glucke

Glucke im Hühnerhause zu behalten, hernach gebe man ihnen die Freyheit herumzulaufen.

In den ersten Tagen, wenn sie noch klein sind, muß man sie oft handhaben, und ihnen die kleinen Federn unter dem Schwanze aus dem Steiß ziehen, damit sie nicht vom Koth beschmutzt und hart werden, und den natürlichen Ausgang verschliessen. Bey aller angewandten Vorsicht begegnet ihnen dieses doch oft, daß der Unflath keinen Ausgang findet, da man denn mit einer Feder durchsticht, und für die verdauten Speisen eine Oeffnung macht.

Wenn die Küchlein schon größer sind, muß man sie sowol als die Glucken vor den Pipp in Acht nehmen. Um diesen zu verhüten, giebt man ihnen stets das reinste Wasser (185) in reinen Gefässen, und räuchert die Hünerställe oft aus, und lässet den Mist ausbringen. Findet sich dieses Uebel dennoch ein, (186) so

(185) In den Hannöverischen gelehrten Anzeigen (1754. S. 757.) wird behauptet, der Pipp komme nicht von unreinem Wasser, sondern von Läusen, diese sollen getödtet werden, und folglich die Hühner vom Pipp frey seyn, wenn man ihnen einen Tropfen Thran aufschmiert.

(186) In den Hannöverischen gelehrten Anzeigen (1754. S. 475.) wird gerathen, kleine Würfelchen

stecke man ihnen Knoblauch mit laulichem Oel benetzt in den Hals; andere giessen ihnen laulichen Menschenurin ein, und halten ihnen das Maul so lange zu, bis der bittere Geschmack sie zwinget, den Schleim durch die Schnabellöcher auszubrechen. Die von den Griechen so genannte wilde Weintraube, unter ihr Futter gemenget, thut gleichfalls gute Dienste: man kann sie auch quetschen, und ihnen mit dem Wasser zu saufen geben.

Diese Mittel gebraucht man, wenn die Krankheit noch gelinde ist. Greift der Pipp aber schon die Augen an, und benimmt den Hühnern den Appetit zum Essen, so schneidet man ihnen die Backen auf, druckt den Eiter aus, der sich unter dem Auge gesammlet hat, und reibt ein wenig gestoßenes Salz in die Wunde. Diese Krankheit entstehet vornehmlich, wenn die Hühner Frost und Hunger leiden; oder wenn sie im Sommer das faule Wasser trinken, das auf dem Hofe steht; oder wenn

selchen Speck, in der Größe einer Felderbse, in feingeschabtem Antimonio crudo umzukehren, den Hühnern oder Gänsen in den Hals zu stecken, und sie zwo Stunden einzusperren, daß sie nichts zu saufen bekommen. Für alte Hühner und Gänse ist die Dosis eine halbe Messerspitze voll.

wenn man ihnen Feigen oder unreife Weintrauben giebt, aber nicht so viel, daß sie satt werden. Anstatt ihnen diese zu geben, bringe man ihnen einen Ekel dafür bey. Dieses geschiehet, wenn man einen Herling von einem wilden Weinstock mit feinem Weitzenmehl kocht, und ihnen, wenn sie hungrig sind, zu fressen giebt, da denn der herbe Geschmack ihnen alle Weintrauben verleidet. So bringt man ihnen einen Ekel vor den Feigen bey, wenn man wilde Feigen kocht, und ihnen unter ihrem Futter zu fressen giebt.

Bey den Hühnern beobachtet man eben die Gewohnheit, wie bey dem andern Vieh, die besten zu behalten, und die schlechtesten zu verkaufen, so das im Herbste, da sie zu legen aufhören, auch ihre Anzahl vermindert wird. Man schafft aber die alten ab, das ist, die über drey Jahre sind, ferner diejenigen, welche nicht fleißig legen, oder keine gute Glucken sind, insbesondere die, welche ihre eigene oder fremde Eyer auffressen, nicht weniger, welche anfangen, als Hähne zu krähen und zu treten, endlich die spät ausgekommenen Küchlein, welche nach der Sommerwende gebohren, und nicht zur gehörigen Grösse gelanget sind.

Mit den Hähnen verfährt man nicht auf gleiche Art, sondern, wenn sie gut sind, behält man sie so lange, als sie zur Zucht tüchtig sind, weil ein guter Hahn selten ist.

Wenn die Hühner aufhören zu legen, das ist, in der Mitte des Novembers, entziehet man ihnen das beste Futter, und giebt ihnen Weinbeerkerne, welche ein ganz gutes Futter für sie sind, wenn man bisweilen Weizenkaff darunter menget.

Sechster Abschnitt.

Eyer lange aufzubewahren (187) ist auch ein Gegenstand der Landwirthschaft. Man erhält sie gut, wenn man sie im Winter in Spreu legt, und im Sommer in Kleye. Einige legen sie vorher sechs Stunden in gestossenes Salz, waschen sie sodann ab, und legen

(187) Reaumur schlägt vor, die Eyer in Talg zu tauchen; dieses macht aber bey dem nachmaligen Gebrauch weitläuftige Umstände. Herr Carstens thut den durch seine Erfahrung bewährten Vorschlag, sie mit der Spitze in eine Tonne mit Rocken zu setzen, Rocken aufzugiessen, und das Gefäß an einem nicht gar zu warmen Ort zu setzen, da sie denn dauren, bis die Hühner wieder legen. (Hann. Gel. Anz. 1760. S. 63.)

legen sie in Spreu oder Kleye: einige packen sie in ganze, andere in geschrotete Bohnen; noch andere in Kochsalz; andere in laulich-warme Lake. Allein das Salz verhindert zwar, daß die Eyer nicht faul werden, die Eyer werden aber kleiner darin, und bleiben nicht voll, wodurch der Käufer abgeschreckt wird. Auch behalten sie in der Lake ihre Völligkeit nicht.

Siebender Abschnitt.

Ob es gleich für den Hühnerstopfer, und nicht für den Landmann, gehört, Hühner fett zu machen, so will ich doch auch dazu eine Vorschrift geben, weil es nicht schwer ist.

Der dazu bestimmte Platz muß vornehmlich warm seyn, und wenig Licht haben. Jedes Huhn sitzt in einem vermachten Bauer, oder Korbe, aber so enge, daß es sich nicht umkehren kann. Dieser ihr Käfig hat zwey Löcher, eines, wodurch sie den Kopf, und das andere, wodurch sie den Schwanz stecken können, damit sie fressen, und ihren Unflath von sich geben können, ohne sich schmutzig zu machen. Zur Unterlage haben sie reines Stroh, oder weiches Heu, oder Grummet, weil sie nicht leicht

fett

fett werden, wenn sie hart sitzen. Am Kopfe, unter den Flügeln, und am Steisse, ziehet man die weichen Federn aus: dort, damit sich keine Läuse darin setzen; hier, daß der Unflat kein Geschwür verursache. Zur Speise giebt man ihnen Gerstenmehl: dieses besprenget man mit Wasser, knetet es durch, macht Nudeln davon, und mästet sie damit. In den ersten Tagen giebt man sie ihnen sparsamer, bis sie sich gewöhnen, mehr zu verdauen, denn man muß die Schwächung der Verdauungskräfte verhüten, ihnen nur so viel reichen, als der Magen auflösen kann, und nicht eher zu fressen geben, als bis man fühlet, daß sie nichts mehr im Kropfe haben. Ist das Huhn satt, so setzt man es ein wenig aus dem Bauer, läßt es aber nicht herumlaufen, sondern erlaubt ihm nur, mit dem Schnabel zu beissen, wenn es einen Biß oder Jucken fühlt. Dieses ist die gemeine Sorge derer, die Hühner stopfen. Diejenigen aber, welche die Hühner nicht nur fett, sondern auch zart haben wollen, giessen frisches Honigwasser unter besagtes Mehl, und stopfen sie damit. Einige thun zu drey Theilen Wassers einen Theil guten Weins, feuchten damit Weitzenbrod an, und geben es den Hühnern. Ein

Huhn,

Huhn, welches man am ersten Tage des Mondes (denn dieses ist auch zu beobachten) angefangen hat zu mästen, ist am zwanzigsten Tage fett. Will das Huhn aber nicht fressen, so giebt man ihm so viel Tage lang weniger Futter, als es schon gestopfet worden ist, nur muß die ganze Zeit, in welcher es gemästet wird, den fünf und zwanzigsten Tag nicht übersteigen.

Es ist rathsam, den größten Hühnern das beste Futter zu geben, denn so werden Mühe und Kosten gehörig belohnet.

Achter Abschnitt.

Nach eben dieser Methode kann man zahme und wilde Tauben sehr fett machen, nur ist nicht so viel Vortheil bey dem Fettmachen der Tauben, als bey dem Aufziehen derselben. Ein guter Landwirth pflegt nemlich auch Tauben zu halten. Auf Landgütern, welche von den Städten entfernet sind, haben sie nicht viel Aufsicht nöthig. Man läßt sie frey ausfliegen, macht den Taubenschlag auf hohen Thürmen, oder in den obersten Theilen des Hauses, und läßt die Fenster offen stehen, damit sie ihre Nahrung selbst suchen können.

Zween

Zween oder drey Monate lang giebt man ihnen aufgespartes Futter; in den übrigen Monaten holen sie sich ihre Nahrung vom Felde. Dieses findet aber keine Statt, wenn die Güter nahe an den Städten liegen, weil die Vogelsteller sie wegfangen, sondern sie müssen zu Hause gefuttert werden. Man muß sie nicht unten an der Erde, oder an einem kalten Orte halten, sondern ihnen in der Höhe ein Taubenhaus zurichten, welches die Sonne des Winters bescheinen kann. Um nicht was ich schon gesagt habe zu wiederholen, so müssen die Nester, so wie im Hühnerstalle, in den ausgehöhlten Wänden seyn: ist dieses nicht thunlich, so treibt man Pflöcke in die Wand, legt Bretter darauf, auf welche man Gefässe, worin sie bauen können, oder irdene Taubennester setzen kann, doch muß ein Vorplatz bleiben, von welchem sie in das Nest kommen können. Das ganze Taubenhaus und die Behältnisse der Tauben selbst müssen geweisset werden, weil die Tauben diese Farbe lieben. Auch müssen die Wände auswendig getüncht werden, vornehmlich um das Fenster herum. Dieses muß so angelegt werden, daß es im Winter den größten Theil des Tages die Sonne hat. Vor demselben ist ein ziemlich grosser Schlag,

mit Netzen umgeben, welche den Habicht abhalten, wo sich die Tauben aber sonnen können.

Man muß die Tauben, welche brüten oder junge haben, bisweilen ausfliegen lassen, damit sie nicht aus Betrübniß über ihre beständige Einschliessung abnehmen. Sie fliegen ein wenig um das Haus herum, sammlen neue Munterkeit, und kommen frischer zu ihren Eyern oder Jungen zurück, und aus Liebe zu diesen wagen sie es nicht, weit herum zu schweifen, oder weg zu fliegen.

Die Trinkgeschirre müssen eben so beschaffen seyn, als bey den Hühnern, daß sie nur mit dem Halse hineinlangen, sich aber nicht darin baden können, denn sie brüten gemeiniglich, oder haben junge, und in beyden Fällen ist das Baden nicht gut.

Das Futter wird nahe an die Wand gestreuet, weil daselbst der wenigste Koth zu seyn pflegt. Für das beste Futter hält man Wicken oder Erven, Linsen, Hirse und Trespen, Weitzenkaff, und die übrigen Hülsenfrüchte, welche man den Hühnern giebt.

Den Taubenboden muß man von Zeit zu Zeit ausfegen und reinigen. Je sauberer er ist, je munterer sind die Tauben: denn sie sind

so ekelhaft, daß, wenn sie anders können, sie ihren Boden oft aus Verdruß verlassen, und an den Orten, wo sie frey ausfliegen können, geschiehet dieses oft. Man hat hiergegen ein altes Mittel des Demokritus. Man nimmt die Jungen von dem so genannten Thurmfalken, der sein Nest in den Häusern zu haben pflegt, legt jedes davon lebendig in einen Topf, deckt den Deckel darauf, verkleibt die Gefässe mit Gips, und hängt sie in den Winkeln des Taubenhauses auf: dadurch bekommen die Tauben eine solche Liebe zu ihrer Wohnung, daß sie dieselbe niemals verlassen.

Zur Zucht muß man weder alte noch ganz junge Tauben aussuchen, aber von der größten Art, und, wo möglich, sehe man dahin, daß die jungen Tauben, welche zugleich auskommen, nicht von einander getrennet werden, weil sie fruchtbarer sind, wenn man sie zusammen paart. Wenigstens paare man keine Tauben von verschieder Art, z. E. Alexandrinische und Campanische. Denn der Täuber liebt eine Taube von ungleicher Art nicht so stark, tritt sie selten, und sie hecken nicht oft.

Man ist nicht einig, welche Farbe die Tauben haben müssen, und ich kann desfalls nicht wohl bestimmen, welches die beste sey. Die

weisse

weisse Farbe, welche man fast überall siehet, findet bey einigen nicht vielen Beyfall. Zwar kann sie bey denen wohl Statt finden, die man auf den Boden behält; nicht aber, wenn man sie ausfliegen läßt, weil sie der Habicht leichter aufspürt.

Die Tauben sind zwar nicht so fruchtbar, als die Hühner, bringen aber doch grösseren Vortheil: denn eine gute Taube hat achtmal im Jahr Junge, und bereichert dadurch ihren Herrn, wie der treffliche Schriftsteller **Marcus Varro** uns berichtet, welcher versichert, daß auch in seinen von der Ueppigkeit mehr entfernten Zeiten jedes Paar mit mehr als 33 Thalern (188) bezahlt worden. Ist es aber gar wahr, daß sich itzt Leute finden, welche für ein Paar Tauben 133 Thaler geben, so schäme ich mich der Zeit, worinn wir leben.

(188) Bey dem erstaunlichen Reichthum, welcher aus so vielen eroberten Ländern Rom überschwemmet hatte, blieb zwar das Korn wohlfeil, welches den großen Ueberfluß desselben anzeiget: was aber zum Wohlschmack gehörte, ward so theuer bezahlet, daß es allen Begriff übersteigt. Für eine Pfirsche sind wol eher 24 Thaler bezahlt worden. Fische, welche wegen ihres Wohlschmacks in besonderer Achtung waren, galten 2 bis 300 Thaler, und das Pfund davon kam oft über 30 Thaler zu stehen.

Doch halte ich noch für erträglicher, wenn man große Summen auf die Liebhaberey wendet, als wenn man sich Fische aus dem Pontischen Fluß Phasis und vom schwarzen Meere bringen läßt, oder Indianische und Egyptische Vögel bey seinen Schmausereyen hat.

Man kann, wie gesagt, auch Tauben fett machen: welche unfruchtbar sind, oder eine häßliche Farbe haben, werden so wie die Hühner, gestopfet. Junge Tauben werden am leichtesten bey ihren Müttern fett, wenn man ihnen, so wie sie heranwachsen, und ehe sie flücke werden, einige Federn auszieht, und die Beine zerquetschet, daß sie an einem Orte bleiben müssen; den Müttern giebt man aber sodann überflüßiges Fressen, damit sie sowol sich selbst als ihre Jungen, reichlicher futtern.

Einige

stehen. (Juven. Sat. IV. Macrob. Saturn. Lib. II. c. 12.) Ein Comödiant brachte Vögel zu Tische, wovon das Stück über 50 Thaler kostete. (Plin. Hist. nat. X. 60.) Der Kayser Vitellius ließ durch besondere Leute die seltensten Fische und Vögel aufsuchen, und auf seine Tafel bringen. (Suetonius in Vitell. c. 13.)

Der Pontische Fluß Phasis ist itzt der Fluß Fasso in Mingrelien.

Einige binden ihnen die Füße gelinde, weil sie glauben, daß aus dem Bruche der Schmerz, und aus diesem die Auszehrung entstehe. Allein dieses Binden hilft nichts zum Fettwerden, denn sie suchen sich aus den Banden los zu machen, sind also nicht ruhig, und werden, wegen dieser Bewegung, nicht fett. Der Schmerz des Beinbruchs dauret auch nicht über zwey bis drey Tage, und nimmt ihnen die Hoffnung herum zu schweifen.

Neunter Abschnitt.

Turteltauben aufzuziehen ist vergeblich, weil sie auf dem Taubenboden weder legen noch hecken. So wie sie also gefangen werden, bestimmt man sie sogleich zum Stopfen, und sie werden mit leichterer Mühe, als anderes Federvieh, fett: doch nicht zu allen Zeiten: denn im Winter nehmen sie, bey aller angewandten Bemühung, nicht sonderlich zu, und weil sodann die Krammetsvögel häufig sind, ist der Preis der Tauben geringer. Im Sommer hingegen werden sie von selbst fett, wenn sie nur zu fressen haben, und wirft man ihnen das Futter nur hin, vornehmlich Hirse. Zwar werden sie von Weitzen und anderem

Korn eben sowol fett, den Hirsensaamen aber fressen sie am liebsten. Wenn man aber im Winter Brod mit Wein befeuchtet, und ihnen giebt, so mästet solches sie sowol, als die Holztauben, eher, als alle übrige Speisen.

Zu Nestern weiset man ihnen keine solche Behältnisse oder hole Gefässe an, als den andern Tauben, sondern man befestiget Krackssteine in der Wand, deckt eine kleine häufene Decke darüber, und zieht ein Netz umher, um sie am Fliegen zu hindern, weil dieses der Fettigkeit schadet. In diesen Nestern werden sie beständig mit Hirse oder Weitzen gefuttert, welches ihnen aber trocken gegeben werden muß. Ein halber Himte ist auf jeden Tag für 120 Turteltauben zureichend. Sie müssen allezeit frisches und reines Wasser haben, und zwar in solchen Gefäßen, worin es andere Tauben, und die Hühner bekommen. Die Decken, worauf sie sitzen, hält man rein, damit ihre Füsse nicht vom Koth angegriffen werden. Der Mist wird sorgfätig zur Düngung der Ländereyen und Bäume aufgehoben, so wie von allem andern Federvieh, ausgenommen von den Wasservögeln.

Diese Tauben werden nicht so leicht fett, wenn sie alt, als wenn sie jung sind. Deswegen

wegen nimmt man sie zur Erndtezeit dazu, wenn die junge Zucht ihr Wachsthum erreicht hat.

Zehnter Abschnitt.

Auf Krammetsvögel wendet man mehr Mühe und Kosten. Man kann sie zwar überall auf dem Lande halten, besser aber ist es, wenn es an dem Orte geschiehet, wo sie gefangen sind: denn man kann sie nicht leicht an andere Oerter bringen, weil die meisten sterben, wenn sie in Käfige eingeschlossen werden. Dieses pflegt auch wol zu geschehen, wenn man sie gleich aus dem Fangnetze in das Vogelhaus setzt. Um dieses zu verhindern, setzt man alte Krammetsvögel unter sie, welche von den Vogelstellern dazu abgerichtet, und gleichsam die Tröster der Gefangenen sind, und ihre Traurigkeit mäßigen, indem sie zwischen ihnen herumfliegen. So lernen die wilden Vögel saufen und fressen, wenn sie solches von den zahmen sehen. Der Ort muß eben so beschaffen seyn, und Sonne haben, als bey den Tauben. Es müssen aber Queerlatten von einer Wand bis zur andern gehen, worauf sie sich setzen und ausruhen können, wenn

sie satt sind. Diese Latten müssen nicht über eine Mannslänge von der Erde seyn, damit man sie im stehen abreichen kann. Das Futter wirft man ihnen an solche Oerter im Vogelhause, welche keine Latten über sich haben: so bleibt es desto reiner. Man giebt ihnen allezeit trockne feingemahlne Feigen mit Mehl vermischt, und zwar so viel, daß allezeit etwas übrig bleibt. Viele geben ihnen vielerley Futter, damit sie nicht eines Futters überdrüßig werden, nemlich Myrthen- und Mastixsaamen, die Beeren vom wilden Oelbaum und Epheu, wie auch vom Erdbeerbaume, Denn auf dem Felde pflegen diese Vögel hiernach begierig zu seyn, und auch in den Vogelhäusern kann ihnen dadurch der verlohrne Appetit wiedergegeben, und sie mit Nutzen begieriger auf das Fressen gemacht werden: denn je mehr sie fressen, desto geschwinder werden sie fett. Man setzt ihnen ausserdem allezeit kleine Tröge mit Hirse hin: dieses ist ihre hauptsächlichste Speise; das andere, dessen ich gedacht habe, giebt man ihnen als Leckerbissen. Die Gefäße, worin man ihnen frisches und reines Wasser giebt, sind, wie in den Hühnerställen.

Bey dieser Mühe und Kosten (189) konnte man, nach des Varro Bericht, zu unserer Großväter Zeit für neun Groschen einen Krammetsvogel kaufen, wovon die triumphirenden Feldherrn dem Volk eine Mahlzeit gaben. Allein bey der Schwelgerey unsers Zeitalters ist dieses itzt nur ein geringer Preis, und hat daher ein Landmann die Einkünfte von den Krammetsvögeln nicht geringe zu schätzen.

Dieses würden ungefehr die Arten von Federvieh seyn, welche auf dem Hofe gehalten werden: nun folgen diejenigen, welche man auch auf das Feld gehen läßt.

(189) Wenn ein Römischer Feldherr einen wichtigen Sieg über auswärtige Feinde erfochten hatte, hielt er, in Begleitung seines Kriegsheers, einen feyerlichen Einzug zu Rom, wobey die gefangenen Feldherrn mit aufgeführt, und hernach getödtet wurden. Diese ganze Ceremonie ward ein Triumph genennet. Man pflegte sodann dem Volk eine Mahlzeit auszurichten, welche ein erstaunliches Geld kosten mußte, wenn das Volk mit Kramtsvögeln gespeiset wurde, und jedes 9 Ggr. kostete. Denn zu des Varro Zeit bestand die Anzahl Bürger, welchen Korn ausgetheilt ward, in 200000 Mann, und diese wohnten gewiß dem Triumphschmause bey.

Eilfter Abschnitt.

Pfauen aufzuziehen ist mehr eines Hausvaters in der Stadt, als eines schlechten Landmanns Sache. Doch schickt es sich ganz wohl für einen Landwirth, der alle Arten von Vergnügungen aufsucht, um sich die Einsamkeit des Landlebens zu versüßen. Die Schönheit dieser Vögel belustiget Fremde, um so mehr ihren Herrn.

Man hält sie am besten auf waldichten und kleinen Inseln, dergleichen gegen Italien über liegen. Denn weil sie weder hoch noch weit fliegen können, und man sich daselbst vor Dieben und schädlichen Thieren nicht zu fürchten hat, so gehen sie sicher ohne Hüter herum, und suchen sich ihr Futter größtentheils selbst. Die Pfauhennen ziehen die Jungen sorgfältiger auf, wenn sie sich selbst gelassen, und gleichsam von der Dienstbarkeit befreyet sind; und der Aufseher hat nichts weiter zu thun, als daß er zu einer gewissen Zeit des Tages, durch ein gegebnes Zeichen, die Heerde bey dem Hofe versammlet, und ihnen ein wenig Gerste vorwirft, damit sie nicht Hunger leiden, und er sie überzählen könne. Aber diese Bequemlichkeit, (sie auf

Inseln halten zu können,) haben wenige. In den Oertern, welche tiefer im Lande liegen, hat man mehr Sorgfalt nöthig, und die Art zu verfahren ist folgende; ein grasiges und buschichtes Feld wird mit einer hohen Leinwand umgeben: an den drey Seiten derselben macht man bedeckte Gänge, an der vierten zwo Wohnungen, eine für den Hüter, die andere ist der Pfauenstall. In den bedeckten Gängen zäunt man mit Schilf solche Nester ab, als man auf den Taubenboden zu setzen pflegt, und scheidet sie durch Gitter von Rohr von einander, an beyden Seiten aber bleibt ein Eingang. In dem Stalle muß es nicht feucht seyn. In dem Fußboden desselben schlägt man kurze Pfähle in gehöriger Weite, welche an ihrer Spitze einen ausgemeisselten Zapfen haben, worauf die durchborten Queerlatten passen. Diese Stangen, welche auf die Pfähle gepasset werden, müssen viereckt seyn, damit der Vogel bey dem Aufspringen Haltung hat. Man richtet sie deswegen so ein, daß man sie ausnehmen kann, damit man Platz machen könne, den Stall auszufegen.

Wenn die Pfauen das dritte Jahr zurückgeleget haben, sind sie zur Zucht am besten: wenn sie jünger sind, sind sie entweder überall un=

unfruchtbar, oder ihre Fruchtbarkeit ist doch nicht beträchtlich. Ein Pfauhahn ist eben so geil, als ein Haushahn, und hat deswegen fünf Hühner nöthig: denn wenn er die, so schon tragen, öfters tritt, so werden die kaum angesetzten Eyer im Leibe verletzt, und kommen nicht so weit, daß sie gelegt werden können, weil sie sich unreif von dem Eyerstock ablösen. Gegen Ende des Winters muß man durch geilmachendes Futter beyderley Geschlecht zur Liebe reizen. Hiezu ist vornemlich dienlich, wenn man Bohnen in leichter glühender Asche dörret, und sie laulich warm ihnen jeden fünften Tag nüchtern giebt. Doch muß keiner mehr als eine halbe Schale bekommen. Dieses Futter giebt man nicht dem ganzen Haufen zusammen, sondern in jeder Verzäunung von Schilf, wovon ich geredet habe, wird Futter für fünf Hennen und einen Hahn, und dabey trinkbares Wasser gesetzt. Sodann führt man jeden Hahn mit seinen Hennen ohne Weitläuftigkeit in seine Umzäunung, und die ganze Heerde frißt zugleich. Sondert man sie nicht auf diese Art von einander ab, so finden sich zänkische Hähne, welche die schwächern vom Fressen und Treten abhalten. An warmen Orten treten die

Hähne

Hähne am liebsten, wenn die Westwinde anfangen zu wehen, d. i. von der Hälfte des Februars bis zum Anfang des Märzmonats. Die Zeichen der erregten Geilheit sind, wenn der Pfau sich über sich selbst gleichsam verwundert, und mit den glänzenden Federn seines Schwanzes sich bedecket, welches man ein Rad machen nennet. Wenn die Zeit zu treten vorbey ist, muß man die Hennen beobachten, daß sie sonst nirgends als im Stalle legen, und sie deswegen oft betasten, denn man kann die Eyer fühlen, wenn sie selbige bald legen wollen, und sodann muß man sie einschliessen, damit sie die Eyer nicht vertragen. Zur Legezeit werfe man viel Stroh in den Stall, damit die Eyer im Fallen ganz bleiben; denn die Pfauen pflegen ihre Eyer zu legen, wenn sie sich zur Ruhe begeben, und auf vorgedachten Stangen sitzen: je weicher und niedriger nun diese fallen, desto eher bleiben sie unverletzt. Zur Legezeit wird daher der Stall des Morgens sorgfältig durchgesucht, und man sammlet die Eyer aus demselben auf.

Je früher man die Eyer den Hühnern zum Brüten unterlegt, desto besser kommen sie aus, und dieses gereicht zum Vortheil des Herrn:

denn

denn die Pfauhennen, welche nicht sitzen, legen zu drey verschiedenen Zeiten des Jahrs; diejenigen aber, welche sitzen, bringen die ganze Zeit ihrer Fruchtbarkeit mit der Ausbrütung oder Aufziehung ihrer Jungen zu. Zuerst pflegen sie etwan fünf Eyer zu legen; in der zweyten Legezeit vier Eyer; in der dritten drey oder zwey.

Man muß keine Pfaueneyer den Rhodischen Hühnern unterlegen, denn diese können ihre eignen Küchlein nicht gehörig aufbringen; sondern man muß von den einheimischen Haushühnern die größten alten Hennen aussuchen, und diese neun Tage lang, von dem ersten Tage des zunehmenden Mondes an zu rechnen, auf neun Eyern sitzen lassen, wovon fünf Pfaueneyer, die übrigen aber Hühnereyer sind. Am zehnten Tage nimmt man diese Hühnereyer weg, und legt eben so viel frische unter, damit sie zugleich mit den Pfaueneyern am dreyzigsten Tage, welcher ungefehr auf den Neumond fällt, auskommen. Der Aufseher muß Achtung geben, wenn das brütende Huhn von den Eyern ist, oft zu dem Neste gehen, und die Pfaueneyer mit der Hand umkehren, weil die Henne sie wegen ihrer Schwere nicht so leicht umkehren kann. Um

desto

desto sicherer hiebey zu gehen, zeichnet man die eine Seite der Eyer mit Dinte, so kann man sehen, ob die Henne die Eyer umgekehrt hat. Wie schon gesagt, muß man die Haushühner hiezu abrichten: sollten diese aber nur von mittelmäßiger Größe seyn, so muß man ihnen nicht mehr als drey Pfaueneyer und sechs Hühnereyer unterlegen. Wenn die Jungen ausgekrochen sind, muß man die Küchlein zu einer andern Glucke thun, und die jungen Pfauen auch zu einer andern, bis eine Heerde von 25 zusammen kommt.

Wenn die jungen Pfauen ausgekommen sind, müssen sie, so wie die Küchlein, am ersten Tage an Ort und Stelle bleiben: am folgenden Tage bringt man sie nebst der Glucke in ein Behältniß, und giebt ihnen in den ersten Tagen Gerstenmehl mit Wein angefeuchtet, und Brey von aller Art von Korn, welchen man kalt werden läßt. Wenig Tage hernach giebt man ihnen nebst diesem Futter Tarentinischen Schnittlauch und stark ausgepreßten weichen Käse, weil die Molken den Jungen offenbar schädlich sind. Auch die Heuschrecken, wenn man ihnen die Füße ausreißt, hält man für eine gesunde Speise für sie. Dieses alles giebt man ihnen, bis sie

sechs

sechs Monate alt sind. Hernach ist gnug, sie mit Gerste aus der Hand zu futtern. Wenn sie fünf Wochen alt sind, kann man sie mit Sicherheit auch wol auf das Feld gehen lassen, da denn die ganze Schaar der Glucke nachfolgt, als wenn sie ihre Mutter wäre. Diese trägt man in einem Hühnerkorbe auf das Feld, setzt sie daselbst heraus, und macht sie mit dem Fuße an ein langes Band fest, und die Jungen flattern um sie herum. Wenn sie satt sind, bringt man sie wieder in das Vorwerk zurück, indem sie dem Glucken der Henne folgen. Die Schriftsteller sind ziemlich einstimmig der Meynung, daß man keine andere Glucke mit Küchlein ihrer Art an eben den Ort bringen müsse, wo die Hennen mit den jungen Pfauen sind; denn wenn sie diese erblicken, hören sie auf, ihre Küchlein zu lieben, weil sie den Pfauen weder an Größe noch Gestalt gleich kommen.

Die Pfauen sind eben den Krankheiten unterworfen, als die Hühner, und man braucht auch gleiche Mittel dagegen. Denn man heilt den Pipp, die geschwächte Verdauung, und andere etwannige Krankheiten mit den von mir schon angeführten Mitteln. Wenn sie über sieben Monate alt sind, schließt man sie

des

des Nachts mit den übrigen Pfauen ein: man gebe aber Achtung, daß sie nicht auf der Erde sitzen bleiben, denn sonst muß man sie aufheben, und auf die Stangen setzen, damit ihnen die Kälte der Erde nicht schädlich sey.

Zwölfter Abschnitt.

Die Numidischen Hühner werden auf ähnliche Art mit den Pfauen aufgezogen.

Die Feldhüner legen nicht, wenn sie gefangen sind. Man hat also keine andere Vorschrift nöthig, als ihnen gnugsames Futter zu geben, damit man sie bey dem Schmause besser nutzen könne.

Dreyzehnter Abschnitt.

Ich komme nun zu den Thieren, welche die Griechen Amphibien nennen, die ihr Futter sowol auf dem Lande als im Wasser suchen, und so im Lande als auf dem Wasser zu leben gewohnt sind.

Dem Landmann sind hievon die Gänse am angenehmsten, weil sie nicht viel Aufsicht er-

fodern, sorgfältiger Wache halten (190) als die Hunde, und durch ihr Schnattern die Diebe anzeigen; so wie man denn die Ueberlieferung hat, daß sie in dem belagerten Capitol bey Ankunft der Gallier geschrien haben, die Hunde aber stille geblieben sind.

Gänse können nicht an allen Orten gehalten werden, nach der gegründeten Anmerkung des Celsus, welcher schreibt; Gänse kann man nicht wohl ohne Wasser und ohne viel Gras halten, auch dienen sie nicht auf besäetes Land, weil sie alle zarte Keime abfressen. Wo aber Flüsse oder Teiche sind, Gras im Ueberfluß, und kein besäetes Land in der Nähe, da muß man Gänse halten. Dieses ist auch meine Meynung, nicht, als ob sie viel einbrächten, sondern weil man die wenigste Mühe

(190) Columella zielet auf die Römische Erzählung, daß die Gallier, nach Eroberung der Stadt Rom, durch einen nächtlichen Ueberfall sich des Capitols zu bemächtigen gesucht hätten, die schlafende Wache sey aber durch das Geschrey der Gänse erweckt worden, und habe Zeit gewonnen, die Gallier zurück zu schlagen. Man futterte daher zur Dankbarkeit beständig einige Gänse auf dem Capitol. (Liv. V. 47. Plin. X. 22. Plutarchus in Cancillo.)

Mühe mit ihnen hat. Man bekommt doch junge Gänse und Federn von ihnen, und kann ihnen diese nicht bloß einmal, wie den Schafen die Wolle, sondern jährlich zweymal, im Frühling und Herbste, nehmen. Aus diesen Ursachen muß man, wenn die Localumstände es erlauben, doch nur wenige halten, und einen Gänserich drey Gänse geben, weil sie, wegen ihrer Schwere, nicht vermögend sind, mehre zu treten.

Damit sie Schutz haben, muß man ihnen im Hofe in abgelegenen Winkeln Ställe machen, wo sie sitzen und legen können.

Vierzehnter Abschnitt.

Will jemand ganze Heerden davon halten, so müssen ordentliche Gänsehöfe angelegt werden, deren gehörige Einrichtung folgende seyn muß;

Man sondert einen Hof von den übrigen Viehhöfen ab, zieht eine Leinwand von neun Fuß herum, und macht bedeckte Gänge an derselben, in welchen auch die Wohnung des Gänsehirten ist. Unter den bedeckten Gängen macht man viereckte Ställe von Bruch- oder Ziegelsteinen: drey Fuß nach allen Seiten ist

eine gnugsame Größe dazu. Der Eingang wird mit starken kleinen Thüren wohl verwahrt, weil sie zur Brützeit gut verschlossen seyn müssen. Findet sich ausser dem Vorwerk nicht weit von den Gebäuden ein See oder Fluß, so hat man kein anderes Wasser nöthig. Sonst aber muß man einen Teich oder Viehschwemme graben, in welchem sie sich untertauchen können: denn sie können so wenig ohne Wasser, als ohne Land leben.

Man bestimmt für sie ein feuchtes aber grasichtes Feld, und säet ausserdem noch anderes Futter für sie, als Wicken, Klee, Bockshornkraut, vornehmlich aber Endivien. Vor allen Dingen säet man Lactuk, weil es das weichste Gewächs ist, von den Gänsen begierig gefressen wird, und den jungen Gänsen sehr gesund ist.

Ist dieses alles gehörig besorget, so sucht man die größten Gänse beyderley Geschlechts und von weisser Farbe aus. Denn man hat eine andere bunte Art, welche ursprünglich wild ist, und zahm gemacht worden. Diese ist aber nicht so fruchtbar noch so schätzbar, als die erste Art, und muß folglich nicht gehalten werden.

Die

Die Zeit, die Gänse treten zu lassen, ist nach dem kürzesten Tage. Man läßt sie legen und brüten vom ersten Februar oder Merz an, bis zur Zeit der Sonnenwende am Ende des Junius. Sie treten aber nicht, wie die übrigen Vögel, auf der Erde, sondern gemeiniglich in dem Flusse oder der Schwemme. Sie legen zu drey verschiedenen Zeiten im Jahr, wenn man sie verhindert, ihre Eyer selbst auszubrüten, und dieses ist vortheilhafter, als wenn man ihnen solches gestattet, denn die Hennen ziehen die jungen Gänse besser auf, und man bekommt eine grössere Heerde. In der ersten Legezeit legen sie fünf Eyer; in der zweyten vier; in der dritten drey; und diese letzteren erlauben einige den Gänsen selbst auszubrüten, weil sie in der übrigen Jahrszeit doch nicht mehr legen. Man verstatte den Gänsen nicht, ausser ihren Ställen zu legen, sondern wenn sie sich nach einem Platz, daselbst zu legen, umsehen, greife und betaste man sie: denn wenn sie bald legen wollen, kann man die Eyer mit den Fingern fühlen, weil sie ganz vorne sitzen. Dann bringt man sie in den Stall, und schließt sie ein, bis sie geleget haben. Es ist gnug, dieses bey einer jeden Gans einmal zu

 thun,

thun, weil sie von selbst wieder dahin gehen, wo sie gelegt haben.

Will man die Eyer von der letzten Legezeit durch die Gänse selbst ausbrüten lassen, so muß man die Eyer zeichnen, um jeder Gans diejenigen mit unterzulegen, welche sie geleget hat: denn man sagt, die Gänse brüten keine fremde Eyer aus, wenn ihre eigenen nicht mit darunter sind.

Den Gluckhennen legt man, so wie bey den Pfaueneyern, zum höchsten fünf, zum wenigsten drey Gänseeyer unter; den Gänsen selbst aber zum wenigsten sieben, zum höchsten funfzehn. Man muß nicht versäumen, unter die Eyer Wurzeln von Brennesseln zu legen: denn dieses Mittel verhindert, daß die Brennesseln den jungen Gänsen nicht tödtlich werden, wenn sie sich, da sie noch zart sind, daran verbrennen.

Die jungen Gänschen kommen bey kaltem Wetter am dreyßigsten Tage aus; bey warmem Wetter sind 25 Tage zureichend. Die gewöhnlichste Zeit ist der dreyßigste Tag. So lange sie klein sind, werden sie die ersten zehn Tage nebst der Mutter im Stalle gefuttert. Hernach bringt man sie bey gutem Wetter, auf die Weide und zur Schwemme.

Man

Man verhüte aber, daß sie nicht von Nesseln gebrannt werden, noch auch hungrig auf das Feld kommen: sondern sie müssen vorher mit geschnittenen Endivien oder Lactukblättern gefuttert werden. Denn wenn sie noch schwach und hungrig auf die Weide kommen, bemühen sie sich so heftig, Stauden oder starke Kräuter auszuraufen, daß sie sich den Hals ausreissen. (191) Man kann ihnen auch füglich Hirse oder Weitzen mit Wasser vermischt geben. Wenn sie etwas zu Kräften gekommen sind, treibt man sie unter die andern jungen Gänse, und futtert sie mit Gerste, welches auch den alten nicht undienlich ist.

Mehr als zwanzig junge Gänse dürfen nicht in einem Stalle sitzen, und die kleinen nicht mit den grösseren zusammen, weil die starken die schwächeren zu tödten pflegen.

Die Oerter, wo sie brüten, müssen sehr trocken seyn, und man muß ihnen Spreu unterstreuen, oder, in Ermangelung dessen, trockenes Heu.

Sonst beobachtet man bey ihnen, wie bey anderem Federvieh, Schlangen, Marder,

 Katzen,

(191) Die Erfahrung zeiget, daß es hiemit keine Noth habe.

Katzen und Wiesel von ihnen abzuhalten, weil diese den jungen Gänsen den Untergang bringen.

Einige setzen den brütenden Gänsen eingeweichten Gersten hin, und leiden nicht, daß die alten oft vom Neste gehen: hernach geben sie den jungen in den ersten fünf Tagen Gerstenschrot, oder eingeweichtes Korn, so wie den Pfauen. Andere genen ihnen auch grüne kleingeschnittene Kresse mit Wasser, welches ihre liebste Speise ist.

Wenn sie vier Monate alt sind, sucht man die größten zum Stopfen aus, weil man hierzu das zarte Alter am geschicktesten hält. Man kann sie leicht mästen, weil man ihnen nichts weiter geben darf, als täglich dreymal Gerstenschrot und Mehl: nur müssen sie genug zu saufen haben, und nicht herumlaufen können. Auch muß der Ort, wo sie gemästet werden, warm und dunkel seyn, weil dieses viel zur Fettigkeit beyträgt, auf solche Art werden sie in zween Monaten feist, oft geschiehet es bey den jüngsten Gänschen sogar in 40 Tagen.

Funfzehnter Abschnitt.

Die Entenställe erfodern gleiche Sorgfalt, aber mehr Kosten: denn man kann die gemeine

meine Entenart, Kriekenten, Fluß- und Straußenten, und andere dergleichen Vögel mehr, welche Seen und Sümpfe lieben, nicht anders, als in verschlossenen Orten halten.

Man wählet dazu einen ebenen Platz, zieht eine Leinwand funfzehn Fuß hoch herum. Oben darüber macht man Gitter, oder zieht ein Netz mit großen Maschen darüber, um ihnen das Wegfliegen, und dem Adler oder Habicht den Zugang zu verwehren. Die Leinwand muß aus- und inwendig übertünchet werden, damit die Katzen oder Marder nicht hinankommen können. In der Mitte des Platzes gräbt man einen Teich, zween Fuß tief, so lang und breit aber, als es die Umstände des Orts erlauben. Damit der Ab- und Zufluß des überlaufenden Wassers den Rand des Teiches nicht wegspühlen könne, muß er mit einem Estrich belegt werden: auch muß man nicht durch Stufen herab steigen, sondern er muß sich allmählig senken, und einen natürlichen Ufer gleich seyn. Zwey Drittel von dem Boden des Teichs müssen mit Steinen ausgesetzt und übertüncht seyn, damit kein Gras darauf wachsen könne, sondern das Wasser rein und klar sey. Auf dem übrigen Drittel läßt man die Erde, und be-

pflanzt sie mit Wasserbohnen und andern im Wasser wachsenden Kräutern, welche den Wasservögeln Schatten verschaffen können: denn einige halten sich gerne in den kleinen Wäldern von Tamarisken, oder in den Binsenbüschen auf. Doch läßt man nicht den ganzen Teich mit Kräutern bewachsen; sondern ringsherum muß er frey seyn, damit die Vögel ohne Verhinderung in die Wette schwimmen können, wenn die Hitze des Tages ihnen Lust dazu macht. Denn so wie sie Oerter verlangen, wo sie hineinkriechen, und den darunter verborgen liegenden Wasserthierchen nachstellen können, so sehr ist es ihnen zuwider, wenn sie keinen freyen Platz zum Schwimmen haben.

Das Ufer um den Teich muß auf allen Seiten 20 Schritte mit Gras bewachsen seyn. Hinter diesem Graseplatz muß man an der Leinwand steinerne und übertünchte Cellen, einen Quadratfuß groß, machen, welche ihnen zu Nestern dienen. Diese müssen durch Zweige von Buchs- oder Myrthenbäumen bedeckt werden, welche nicht höher sind, als die Wände. Dann macht man eine lange Rinne in die Erde, wodurch man täglich das Futter zugleich mit dem Wasser rinnen läßt:

denn

denn dieses ist die Art, diese Vögel zu futtern.

Ihre angenehmste Speise ist von Feldgewächsen, Heidekorn und Hirse, wie auch Gerste. Man kann ihnen auch Eicheln und Weinbeerkerne geben, wenn sie vorräthig sind. Von Wasserspeisen giebt man ihnen, wenn sie vorhanden sind, Meerkrebse, schlechte Heeringe, oder sonst andere kleine Fische.

Die Zeit zur Zucht fällt, wie bey den übrigen wilden Vögeln, im Merz und folgenden Monaten: um diese Zeit muß man also Halme und Zweige auf ihrem Hofe herumstreuen, damit sie es sammlen und sich Nester machen.

Das wichtigste für den, der Enten halten will, ist, daß er die Eyer der wilden Enten aus den Sümpfen, wo sie dieselben zu legen pflegen, zusammen sucht, und den Hühnern unterlegt. Denn die jungen Enten, welche davon auskommen und auferzogen werden, legen ihre Wildheit ab, und pflanzen sich in ihrem Aufenthalt fort. Sind sie aber einmal der Freyheit gewohnt, und werden sodann gefangen und eingeschlossen, so legen sie in der Dienstbarkeit nicht gern.

Doch dieses ist von den schwimmenden Vögeln genug.

Sechs=

Sechszehnter Abschnitt.

Da wir der Wasservögel gedacht haben, so ist dieses eine bequeme Gelegenheit, auch von der Fischerey zu reden. Zwar haben die Einkünfte hievon mit dem Ackerbau nichts gemein, (denn was kann sich mehr entgegen gesetzt seyn, als Erde und Wasser?) ich will sie aber doch nicht vorbey gehen.

Unsere Vorfahren liessen sich die Fischerey sehr angelegen seyn, so daß sie auch Meerfische in süßem Wasser hielten, und einen Meeralant und Meersaufisch (192) mit eben der Sorgfalt futterten, mit welcher man itzt eine Murene und Hecht unterhält. An keiner Art von Lebensmitteln Mangel zu leiden, schien eine wichtige Sache für die sonst bäurischen Nachkommen des **Romulus** und **Numa**, wenn man nemlich das damalige Landleben mit dem itzigen Stadtleben vergleicht. Sie besetzten daher nicht allein die Fischteiche, welche

(192) Wir sind nicht im Stande, den den Römern bekannten Fischen mit Zuverläßigkeit deutsche Namen zu geben. Um jedoch die lateinischen Benennungen nicht ohne Uebersetzung zu lassen, bin ich größtentheils der Leipzigschen Ausgabe des Linnäischen Systematis Naturae gefolget.

welche sie selbst gegraben hatten, sondern erfüllten auch die natürlichen Teiche mit Leich von Meerfischen. In dem Velinischen, Sabatinischen, Vulsinensischen und Cuminischen Teiche zog man Hechte und Goldfische, und wenn noch etwann andere Fischarten in süßem Wasser leben können.

In den nachfolgenden Zeiten hörte diese Sorgfalt auf: die Verschwendung der Reichen schloß die Meere und selbst den Neptun ein: und schon von unserer Großväter Zeiten her trägt man sich mit einer Handlung und Ausdruck des Marcius Philippus, und hält solche für artig, da sie doch von der äussersten Verschwendung zeugen. Da dieser zu Caßinum bey einem Freunde speisete, und man ihm einen Hecht aus einem benachbarten Flusse vorsetzte, kostete er selbigen, spie aber aus, und setzte zu dieser unanständigen Handlung folgende Worte hinzu; ich will sterben, wo ich nicht glaubte, daß es ein Fisch wäre. Durch diesen Schwur ist der Geschmack vieler Menschen zärtlicher geworden: ihr gelehrter Gaumen hat gelernt, einen Flußhecht mit Ekel anzusehen, er möchte denn aus dem Meere die Tiber hinauf gelaufen seyn. Darum sagt Terentius Varro, zu unserer Zeit

ist

ist kein Schwelger oder Verschwender, der nicht für gleichgültig hält, ob solche Flußfische oder Frösche in seinen Fischteichen sind. Doch zu eben den Zeiten, von welchen Varro diese Schwelgerey erzählet, lobte man die strengen Sitten des Cato, (193) und dieser verkaufte gleichwohl selbst, als Vormund des Lucullus, die Fischteiche seines Mündels für die große Summe von 125000 Thalern. Denn man war schon gewohnt, sein Vergnügen in leckerhaften Speisen zu setzen, und leitete zu dem Ende Fischteiche aus dem Meer ab. Die sich hierin am meisten hervorthaten, rechneten es sich zur Ehre, wenn man ihnen Beynamen von gefangenen Fischen gab. So wie man ehedem nach überwundnen Völkern der Numatinische oder Isaurische genannt ward, so hieß Sergius Goldfisch, und Licinius Murene. Weil aber das Verderben der Sitten so eingewurzelt ist, daß man dieses nicht nur für etwas gewöhnliches, sondern auch für

(193) Hier ist der jüngere Cato gemeint, der durch die Unsträflichkeit und die bis zur Wildheit gehende Strenge seiner Sitten, durch seine unüberwindliche Liebe zur Freyheit, und endlich durch seinen Selbstmord, sein Gedächtniß verewiget hat.

für etwas löbliches und anständiges hält, so will ich für keinen strengen Tadler einer schon viele Jahrhunderte daurenden Sache gehalten werden, sondern will zeigen, wie ein Landmann hieraus noch Vortheil ziehen könne.

Wenn jemand Inseln, oder am Meere liegende Felder kauft, und wegen des schlechten Erdreichs, welches in der Nähe des Meerufers gemeiniglich zu seyn pflegt, von seinem Lande wenig Nutzen ziehet, so muß er sich seine Einkünfte vom Meere verschaffen. Den Anfang muß er damit machen, die Lage des Orts kennen zu lernen, wo er Fischteiche anlegen will: denn nicht alle Arten Fische gedeyen in allen Arten von Teichen. Leimgrund verlangt breite Fische, als Zungen, Bütten, Schollen: auch ist er gut für die Muschelarten, Stachelschnecken, Austern, dann auch für die Schaalfische, als Strahlmuscheln, Meereicheln oder Meerbohnen. Im Sandgrunde kommen zwar auch die breiten Fische nicht übel fort, aber doch die eigentlichen Seefische besser, als Goldbrachsmen, zahme Brachsmen, Seebarsche, Meerjunker, Seerappen; hingegen die Schaalfische nicht so recht, wo das Meer felsig ist, finden die Steinfische, welche ihren Namen von ihrem Aufenthalt haben, gute Nahrung,

z. E.

z. E. Meerschleye, Schmerlinge, Kaulbarsche.

Ausser der Verschiedenheit der Ufer muß man auch die Verschiedenheit der Meere kennen, damit man nicht zu seinem Schaden Fische hineinsetze, welche in einer andern Gegend zu leben gewohnt sind. Denn nicht jede Gegend des Meers ist jedem Fische angemessen.

Der Hellops lebt nirgends, als in dem tiefen Pamphylischen Meer; der Sanct Peterfisch im Atlantischen, wie wir ihn denn zu Cadix unter die besten Fische zählen, und nach alter Gewohnheit Petermann nennen; die Meerbrachsmen finden sich häufig an den Ufern von ganz Asien und Griechenland, bis an Sicilien, kommen aber niemals in das Ligurische, oder, bey Gallien vorbey, in das Spanische Meer. Wenn man sie also auch fängt, und in unsere Fischhälter setzt, kann man sie doch nicht lange darin erhalten. Von den köstlichen Fischen ist die Muraene die einzige, welche in allen fremden Meeren lebt, ob sie gleich in dem Tarsischen und äussersten Carpathischen Meere zu Hause gehöret. Wir müssen nun von der Lage der Fischteiche handeln.

Siebzehnter Abschnitt.

Ein Fischweiher ist sodann vorzüglich gut, wenn er so liegt, das frisches Meerwasser zufliessen kann, und das alte nicht darin stehen bleibt: denn so wird er dem Meer ähnlich, welches durch die Winde in beständiger Bewegung erhalten und erfrischt wird, daß es sich nicht erhitzen kann, weil kaltes Wasser von unten in die Höhe gewälzt wird. Ein solcher Fischweiher wird entweder in einen Felsen gehauen: doch hiezu findet sich selten Gelegenheit; oder am Ufer angelegt, und mit einem Estrich ausgesetzt. Da der Weiher bey jeder Bauart allezeit frisches kaltes Wasser hat, so müssen nahe am Boden Hölen seyn, und zwar einige einfach und gerade, in welchen die schuppigten Fische ihren Aufenthalt haben können; andere schneckenförmig und nicht allzugroß, wo sich die Muraenen verbergen können. Doch halten einige nicht für gut, diese mit anderen Fischen zusammen zu setzen: denn wenn sie von der Wuth angegriffen werden, welcher sie eben sowol als die Hunde unterworfen sind, so verfolgen sie die Schuppenfische auf das grausamste, und fressen eine große Menge davon. Leidet es die Lage, so

muß der Fischteich an allen Seiten Flutrinnen haben: denn man kann das alte Wasser leichter wegschaffen, wenn gerade gegen einem jeden Ort über, da frisches Wasser hineindringt, ein Abfluß ist. Diese Canäle werden am bequemsten ganz unten im Teiche gemacht, wenn man durch die Wasserwage findet, daß die Meeresfläche sieben Fuß über den Teich erhaben ist. Diese Höhe des Wassers ist zureichend für die Fische des Teiches, und unleuchbar ist das Wasser um so viel kälter und besser für die Fische, je tiefer es unten aus dem Meere kommt. Liegt der Platz, wo man einen Fischteich anlegen will, gleich hoch mit der Oberfläche des Meers, so gräbt man den Fischteich neun Fuß tief aus, und legt ein wenig niedriger, als zween Fuß von oben, eine Rinne an, sieht aber darauf, daß das Wasser in Menge hinein stürzen kann, weil die ganze Maße des Wassers, welche niedriger ist als die Oberfläche des Meers, nicht anders abläuft, als wann eine größere Menge frisches Meerwasser hineinstürzet. Viele glauben, man müsse in solchen Fischteichen den Fischen tiefe Löcher, und in den Seiten und der Krümme Hölen bauen, um ihren Aufenthalt bey der Hitze schattiger zu machen. Allein, wenn das

das Meer keinen beständigen Durchfluß durch den Teich hat, halte ich dieses nicht für rathsam. Das frische Wasser kann nicht so leicht in solche Schlupfwinkel dringen, noch das alte Wasser aus denselben abfliessen. Der Schaden vom faulen Wasser ist aber grösser, als der Nutzen vom Schatten. Man muß daher gleichsam kleine Cellen in den Seiten des Teiches aushölen, wo die Fische gegen die Sonnenhitze Schutz haben, und aus welchen doch das Wasser leicht ab- und zufließt. Man vergesse nicht, enge eherne Gitter vor die Flutrinnen zu setzen, um die Flucht der Fische zu verhindern. Hat man Platz genug, so lege man an verschiedene Oerter des Teichs Steine vom Meerufer, auf welche sich das Meergras vornehmlich zu setzen pflegt, und suche mit aller möglichen Kunst die wahre Gestalt des Meers nachzuahmen, damit die Fische so wenig als möglich merken, daß sie eingeschlossen sind.

Sind die Behältnisse nun in vorbesagtem Zustande, so setzt man die Fische hinein. Es ist aber wesentlich, auch bey der Fischerey sich zu erinnern, was bey dem Landbau gilt,

Was jedes Land zu tragen vermag.

Wenn man auch noch so gerne will, kann man doch in den Fischhältern keine solche Menge von Rothbärten halten, als man wol in dem Meere siehet: denn sie sind sehr weichlich, und lassen sich ungern einschliessen; einer oder der andere von vielen tausenden bleibt leben, wenn er eingeschlossen ist. Dagegen siehet man in deu Teichen häufig Heerden von schlechten Meeralanten und gefräßigen Hechten. Man untersuche also, wie gesagt, die Beschaffenheit des Ufers: ist dieses steinig, so ist es zu dem Vorhaben bequem. Man kann viele Arten von Schmerlingen, Meerschleyen, gefräßigen Aalquappen und Hechten ohne Flecken (denn man hat auch fleckigte) hinein setzen; desgleichen oben schwimmende Muränen, welche vor andern hoch gehalten werden, und sonst andere Sorten der Steinfische, welche im Werth sind: schlechte Fische zu fangen ist nicht der Mühe werth zu fangen, viel weniger zu halten. Eben diese Fischarten kann man auch in einem Teiche an einem sandigen Ufer haben. Leimichte und kothige Teiche sind, wie ich schon erinnert habe, besser für Muscheln und liegende Fische. Ein Teich dessen Fische am Grunde liegen, erfodert eine verschiedene Lage; auch haben liegende und

gehende

gehende Fische nicht gleiche Nahrung. Für die Zungen und Bütten, und andere Fische von gleicher Beschaffenheit, gräbt man einen nur zween Fuß tiefen Fischteich an dem von der Fluth allezeit überströmten Theile des Ufers. Den Rand umgiebt man mit dichten Gittern, welche auch bey hohem Meere allezeit höher, als das Wasser, sind. Rings herum wirft man einen Damm auf, der den Fischteich einschließt, und höher ist, als der Teich Tiefe hat: denn so bricht sich die Wuth des Meeres an ihm, die Fische werden aus ihren ruhigen Sitzen nicht mit weggeschwemmet, und der Teich wird nicht mit Meergrase angefüllet, welches das stürmische Meer auszuwerfen pflegt. An einigen Orten müssen aber krummlaufende, kleine und enge Oeffnungen in dem Damm seyn, wodurch, auch bey dem größten Sturm, das Meerwasser ohne Wellen durchströmen kann.

Die auf dem Grunde liegende Fische müssen weichere Nahrung haben, als die Steinfische: denn da sie keine Zähne haben, und nicht käuen können, lecken sie entweder ihre Speise nur, oder schlucken sie ganz nieder. Man gebe ihnen also kleine trockne Heringe, scharfgesalzene Agunnen, faule Sardellen, die

Ohren vom Meerbrachsmen, das Eingeweide vom Thunfisch oder Eydexfisch, den Magen von Makrellen, Hundsfischen und Salzfischen, und kurz, allen Abgang von eingesalzenen Fischen, welchen die Fischhändler wegzuwerfen pflegen. Ich habe verschiedene Arten namentlich angeführt, nicht als wenn sie sich sämtlich an jedem Ufer fänden, sondern daß man ihnen die Gattung geben könne, welche vorhanden ist. Von grünem Obst kann man ihnen Feigen, wenn sie geborsten sind, und Nüsse geben, wenn man sie vorher klein gemacht hat, wie auch gekochte weiche Sporäpfel, und was sonst weich ist, als frischen Käse, wenn die Umstände des Orts und der Preis der Milch es erlauben. Die vortheilhafteste Nahrung geben aber doch vorgedachte gesalzene Sachen, weil sie stark riechen: denn wenn die Fische auf dem Grunde liegen, nehmen sie die Speisen eher durch den Geruch, als durch das Gesicht wahr. Bey ihrer Lage auf dem Boden sehen sie nemlich in die Höhe, und erblicken dasjenige nicht leicht, was auf der Fläche zur Rechten und Linken lieget. Wirft man aber gesalzene Sachen hinein, so gehen sie dem Geruch nach, der sie zu den Speisen führet.

Für

LB Coburg

Für die übrigen Stein- und Meerfische sind zwar auch diese Speisen gut, frische Nahrung aber doch besser: denn frischgefangene Heringe, Meerkrebse, kleine Gründlinge, und alle kleine Fische, dienen zur Nahrung der größern. Wenn es aber die Heftigkeit des Winters nicht erlaubt, ihnen Fische zu geben, so wirft man ihnen Bissen von grobem Brod zu, oder geschnittene Aepfel, wenn sie zur Hand sind. Trockne Feigen kann man ihnen zu allen Zeiten geben, vornehmlich, wenn sie, wie im südlichen Spanien und Numidien, im Ueberfluß sind. Viele zwar geben ihnen überall nichts, weil sie auch in den Fischhältern lange ohne Nahrung leben können, Dieses muß man aber nicht nachahmen: denn wenn die Fische nicht von ihren Herren gefuttert werden, und hernach zum Verkauf auf den Fischmarkt kommen, so zeigt ihre Magerkeit, daß sie nicht im freyen Meere gefangen, sondern aus einem Fischhälter genommen sind, wodurch ihr Preis sehr fällt.

Mit der Art und Weise, Fische zu halten, mag sich diese Abhandlung schliessen, damit der Leser nicht durch ein ungeheures Werk ermüdet werde. Im folgenden Buche will ich von dem Wilde und der Bienenzucht handeln.

Neuntes Buch.

Ich komme auf die Sorge für das Wild und die Bienen. Ich kann solche mit anführen, mein Silvin, da ich von dem Viehhalten der Landleute überhaupt handele, weil es schon eine alte Gewohnheit ist, auf den Landgütern nahe an den herrschaftlichen Gebäuden einen Thiergarten für Hasen, Rehe, und anderes Wild zu haben, damit der Herr seine Augen an dem eingeschlossenen Wilde weiden, und, bedürfenden Falls, es von daher so gut, als aus einer Vorrathskammer, holen lassen könne. Ich besinne mich ferner, daß ich den Bienen ihren Platz entweder in den ausgehauenen Wänden des Vorwerks, oder in den bedeckten Gängen und Baumgärten angewiesen habe. Da ich also den Inhalt dieses Buchs gerechtfertiget habe, so will ich jede Materie besonders abhandeln.

Erster Abschnitt.

Das Wild, als Rehe, Gemsen, wilde Ziegen, Hirsche und wilde Schweine, dienet theils zur Pracht und zum Vergnügen ihres Herrn;

Herrn; theils zum Gewinn, und zur Vermehrung seiner Einkünfte. Wer bloß zum Vergnügen einen Wildgarten anlegt, ist zufrieden, wenn er nahe bey dem Hause einen Platz dazu einrichten, und dem Wilde aus der Hand Futter und Wasser geben kann. Wer aber auf Vortheile und Einkünfte siehet, bestimmet das nächste Gehölz bey seinem Gute (denn weit muß es nicht von des Herrn Augen entfernet seyn,) ohne Bedenken zum Thiergarten. Ist kein lebendiges Wasser da, so leitet man entweder fliessendes Wasser hinein, oder man versiehet gegrabene Teiche mit einem Estrich, daß das Regenwasser darin aufbehalten werden kann. Der Umfang des Waldes wird nach eines jeden Vermögen befriediget. Sind die Steine und das Arbeitslohn wohlfeil, so führt man eine Mauer von Bruchsteinen und Kalk umher; sonst kann man sie von ungebrannten Ziegelsteinen und Leimen machen. Findet der Hausvater bey beyden keinen Vortheil, so ist es vernünftig, den Wald mit einem Geländer oder Gitter einzuschliessen, welches von Steineichen, Eichen oder Korkbäumen verfertiget wird, weil die Oelbäume zu selten sind. Ueberhaupt nimmt man nach Beschaffenheit des Landes das Holz

dazu, was am längsten im Regen dauret. Die Stämme mögen rund, oder, wegen der Dicke des Baums, gespalten seyn, so muß man doch an den Seiten viele Löcher hineinbohren: dann richtet man diese Pfähle in dem Umkreise des Thiergartens in gewissen Distanzen von einander auf, und durch die gebohrten Löcher steckt man Stangen, um dem Wilde den Ausgang zu benehmen. Alle acht Fuß hat man nur nöthig, einen Pfahl zu setzen, und die Queerlatten so nahe an einander zu fügen, daß der Zwischenraum zur Entwischung des Wildes nicht groß genug bleibt. Auf gleiche Weise kann man weite Gegenden und ganze Gebürge einschliessen, wenn es der große Umfang der Länder erlaubt, wie in Gallien und in einigen andern Provinzen, welche eine große Menge Holz zu Pfählen, und alle übrige Erforderniße besitzen: denn der Boden ist reich an Quellen, welches vornehmlich dem Wilde sehr heilsam ist, und das Futter für das Wild wächset von selbst im Ueberfluß.

Man sucht solche Wälder aus, welche einen Ueberfluß an Erd- und Baumfrüchten haben, weil das Wild sowol Gras als Eicheln nöthig hat. Je mehr der Wald Früchte von

Eichen,

Eichen, Steineichen, Zirnenbäumen, Erdbeerbäumen, oder anderem wilden Obste hat, desto besser ist er zum Thiergarten. Ich habe in der Abhandlung vom zahmen Vieh umständlich davon geredet: denn das Wild frißt fast gleiches Futter mit dem zahmen Vieh.

Ein sorgfältiger Hausvater läßt es aber nicht mit dem Futter gnug seyn, welches von selbst aus der Erde wächset, sondern in den Jahrszeiten, da die Wälder keine Nahrung darbieten, kommt er dem Wilde aus seinem Kornvorrath zu Hülfe, und futtert es mit Gerste, Dinkel oder Bohnen, vornehmlich aber mit Weinhülsen, und mit allem dem, was am wenigsten kostet. Um dem Wilde eine Witterung von dem Futter zu geben, muß man ein oder anderes Stück zahmes Wild im Hause haben, welche man in den Thiergarten setzt: diese durchwandern denselben, und bringen das andere scheue Wild zu der Futterstelle. Dieses Futtern geschiehet mit Nutzen, nicht allein im Winter, wenn sie Mangel leiden, sondern auch, wenn sie geworfen haben, damit sie ihre Jungen desto besser aufziehen. Der Wildmeister muß daher fleißig nachsehen, ob sie schon geworfen haben, und sie sodann aus der Hand futtern.

Eine

Eine wilde Ziege, wildes Schwein, oder anderes Wild muß nicht über vier Jahre alt werden. So lange nur nehmen sie zu: hernach werden sie vor Alter mager: deswegen muß man sie verkaufen, so lange ihnen die Jugend noch ihre Schönheit läßt. Hirsche kann man aber viele Jahre haben, denn ihre Jugend erhält sich lange, weil ihnen das Schicksal ein langes Leben verliehen hat.

Vom kleineren Wilde, wie z. E. der Hase ist, gebe ich zur Regel, daß man in dem Thiergarten, wenn er mit einer Wand umzogen ist, hin und wieder auf kleine Beete Mengkorn, Kohl, wilde Endivien und Lactuk säe; ferner lasse man Afrikanische oder einheimische Kichern, Gerste, kleine Kichern, in Regenwasser weichen, und ihnen vorwerfen: den trocken fressen die Hasen solches eben nicht gern.

Es ist ohne mein Erinnern begreiflich, daß man Hasen und anderes ihnen ähnliches Wild in keinem Thiergarten setzen müsse, der nur mit einem Geländer umgeben ist: denn weil sie klein sind, kriechen sie leicht zwischen den Stangen durch, und nehmen die Flucht in das freye Feld.

Zwey=

Zweyter Abschnitt.

Ich komme nun auf die Bienenzucht. Niemand kann sorgfältiger, als Hyginus, geschmückter, als Virgilius, zierlicher, als Celsus, davon handeln. Hyginus hat die hin und wieder zerstreueten Meynungen der alten Schriftsteller mit vielem Fleiß gesammlet: Virgilius schmückte sie mit poetischen Blumen aus: Celsus ist dieser beyder Fußstapfen gefolget. Ich würde mich daher auf diese Materie gar nicht eingelassen haben, wenn es nicht zur Vollständigkeit meines Werks nöthig wäre, welches durch Weglassung dieses Theils verstümmelt und unvollkommen scheinen würde.

Die fabelhaften Erzählungen von dem Ursprunge der Bienen, welche Hyginus beygebracht hat, kann man einem Dichter wohl zu gut halten, sie verdienen aber bey uns keinen Glauben. Eines Landmanns Sache ist (194) nicht,

(194) Columella hat hier verschiedene fabelhafte Erzählungen gesammlet, ohne ihnen doch Glauben beyzumessen.

Melissa soll eine Nymphe gewesen seyn, welche in Griechenland den Bienenbau bekannt gemacht, wesfalls die Völker des Peloponnes, oder itzigen Morea, bey Anrufung

nicht, zu untersuchen, ob ein schönes Frauenzimmer mit Namen Melissa, wirklich gewesen sey, welche vom Jupiter in eine Biene verwandelt worden; oder ob, nach der Erzählung des Dichters Evhemerus, die Bienen von den Hornissen und der Sonne erzeugt, und von den Phryponischen Nymphen auferzogen worden, worauf sie in der Dictäischen Höle den Jupiter ernähret, und, durch das Geschenk der Götter, dasjenige selbst zum Futter erhalten haben, womit sie den kleinen Jupiter gespeiset hatten. Diese ganze Erzählung ist zwar einem Dichter nicht unanständig: Virgilius berühret sie doch nur obenhin in einem Verse;

Sie nährten in der Dictäischen Gruft den
König des Himmels.

Auch

rufung der Götter von ihr allezeit den Anfang gemacht haben. Die Poeten haben erdichtet, sie sey nachher in eine Biene verwandelt worden.

Evhemerus soll unter dem Macedonischen König Cassender gelebt, und eine Historie der Götter geschrieben haben.

Nikander war ein Name vieler Schriftsteller des Alterthums: der hier gemeint ist, lebte zwischen der 155 und 160sten Olympiade.

Auch ist es den Landwirthen gleichgültig, wann, und in welchem Lande die Bienen zuerst entstanden sind: in Thessalien unter dem Aristäus; oder, wie Evhemerus schreibt, in der Insel Cea; oder, nach dem Bericht des Euthronius, auf dem Berge Hymettus zu den Zeiten des Erichthonius; oder in Creta zu des Saturnus Zeiten, wie Nikander behauptet. Nicht weniger, ob die Bienen so, wie die übrigen Thiere, durch die Beywohnung fortgepflanzet, (195) oder die künftigen Bienen

(195) Es ist unleugbar ausgemacht, daß die Bienen durch die Beywohnung fortgepflanzet werden: die Art und Weise aber, wie solches geschiehet, gehöret noch unter die Geheimnisse, so große Mühe man sich auch, insbesondere in Engelland und Frankreich, gegeben hat, es zu erforschen. Die meisten Bienenverständigen nehmen an, der sogenannte Weiser oder König sey weiblichen Geschlechts, und die einzige Mutter aller Bienen. Reaumur und viele die ihm folgen halten die sogenannten Drohnen, deren bisweilen in einem Korbe wohl tausend sind, für die Männer dieser einzigen Bienenmutter, weswegen sie von den übrigen Bienen, welche von keinem gewissen Geschlecht seyn sollen, ausgestoßen oder getödtet werden, so bald das Geschäft der Befruchtung und Ausbrütung gehörig besorget ist. Andere hingegen sehen in den ordentlichen Arbeitsbienen die Männer der Königinn, und wissen

Bienen auf den Blumen aufgelesen werden, welches unser Maro behauptet, und ob sie das Honig ausspeyen, (196) oder durch einen andern Theil des Leibes von sich geben.

Die Untersuchung dieser und anderer ähnlichen Dinge gehöret mehr für die Naturkündiger, als Landwirthe: auch lassen sich solche Sachen angenehmer von unbeschäftigten Gelehrten, als von arbeitsamen Landwirthen lesen, weil sie weder Nutzen bey der Arbeit haben, noch Einkünfte bringen.

wissen nicht recht, was sie aus den Drohnen machen sollen. (Zinks Leipz. Samml. X. 529. Overbecks Bienenlex. an versch. Orten. Hirschens fränkischer Bienenmeister S. 80.) Noch andere wollen dieses ganze System über den Haufen werfen, und halten den Weiser für das Männchen, alle übrige Bienen, ausser den Drohnen, aber für Weibchen. (Erfahrungen von der Bienenzucht, Hann. Magaz. 1767. S. 1083. Kräutermanns Bienenwirth, S. 60. Moreno neue Kunst die Bienen zu vermehren, in Kästners Samml. von der Bienenzucht S. 325.)

(196) Die Beobachtungen des berühmten Reaumur und Kräutermanns bewehren, daß die Bienen das Honig aus ihrem Munde von sich geben. Doch hat Dobts bemerket, daß auch ihre Excremente wahres Wachs sind. (Hamb. Mag. IX. 56.) ob man gleich sonst will bemerket haben, daß sie das Wachs ausschwitzen.

Dritter Abschnitt.

Ich kehre also zu demjenigen zurück, was der Bienenzucht zuträglicher ist.

Der Stifter der Peripatetischen Sekte, Aristoteles, giebt in seinen Büchern von den Thieren viele Gattungen von Bienen an. Einige sind groß, rund, schwarz und rauch; andere kleiner, eben so rund, von schwärzlicher Farbe und rauhen Haaren; andere noch kleiner, aber nicht so rund, doch fett, breit und von Honigfarbe; noch andere sind von der kleinsten Sorte, geschlank, der Leib gehet spitz zu, sie haben eine goldgelbe und fleckige Farbe, und sind glatt.

Virgil folgt seinem Ansehen, und hält die Bienen für die besten, welche klein, länglich, glatt und glänzend sind,

Von goldfarbenem Glanz mit goldgelben
Flecken bedecket.

Die Bienen müssen von sanftmüthiger Natur seyn. Je größer und runder eine Biene ist, desto schlechter ist sie; ist sie aber böse, so ist sie von dem schlechtesten Werth. Die Wuth der Bienen von guter Art kann durch die Gegenwart des Bienenwärters leicht gestillet

werden, denn wenn man sich viel mit ihnen zu schaffen macht, werden sie leichter zahm.

Wenn sie gut gewartet werden, dauren sie zehen Jahre: (197) älter kann kein Bienenschwarm werden, wenn man gleich die Stelle der gestorbenen mit jungen ersetzt: gemeiniglich sterben im zehnten Jahr alle Bienen des ganzen Stocks aus. Damit solches nicht dem ganzen Immenzaun mit einmal begegnen möge, muß man allezeit junge Bienen anziehen, im Frühlinge die jungen Schwärme sorgfältig einfangen, und dadurch die Zahl der Stöcke vermehren: denn oft werden sie durch Krankheiten aufgerieben. Ich will aber an seinem Orte sagen, wie denselben zu begegnen ist.

Vierter Abschnitt.

Wenn man nach den angegebenen Kennzeichen, die Güte der Bienen untersucht hat, bestimmt man ihnen ihren Stand, und zwar an einem sehr abgesonderten Ort, und, wie unser Maro sagt, wo kein Vieh hinkommt, der

(197) Die neueren Beobachtungen geben den Bienen ein weit kürzeres Leben, und nur etwa 14 bis 15 Monate. (Kräutermanns Bienenwirth, S. 59.) Thorley giebt ihnen zween Sommer. (Kästners Samml. S. 181.)

der Sonne hat, und den Stürmen nicht ausgesetzt ist,

Wo kein Wind hindringt, (er hält die beladene Biene
von der Rückkehr zurück,) wo kein Schaf, noch muthwillige Böcke
hüpfen auf der blühenden Flur, wo vom Tritte der Kühe
nicht der Thau sich verschüttet, noch keimende Kräuter ersterben.

Die Gegend muß fruchtbar seyn an kleinen Stauden, vornehmlich an Thymian und Wohlgemuth, auch fremden Thymian, oder dem hier wachsenden Pfefferkraut, welches die Landwirthe Saturey nennen. Auch müssen größere Gewächse, als Rosmarin, und beyde Mondkleearten häufig daselbst wachsen, (denn eine Art wird gesäet, und die andere wächset von selbst;) ferner die immer grüne Fichte, und die kleinere Steineiche, denn die größere Gattung wird von jedermann verworfen. Epheu hat man auch wohl, nicht wegen seiner sonstigen Güte, sondern weil er viel Honig giebt. Die besten Bäume zu diesem Endzweck sind rothe und weisse Brustbeeren, und Tamarisken: endlich auch Man-

deln, Pfirschen, Birnen, und, um nicht alle namentlich anzuführen, überhaupt die meisten fruchttragenden Bäume. Von Bäumen, die in den Wäldern wachsen, sind die besten, die so Eicheln tragen, der Terpentinbaum, der ihm nicht unähnliche Mastixbaum, die wohlriechende Ceder, und die Linden. Der Eibenbaum allein ist schädlich und verwerflich. Tausend von selbst wachsende oder gesäete Kräuter bringen überdem Blüthen hervor, welche den Bienen sehr angenehm sind, als z. E. auf nassem Boden die Stauden von Sternkraut, die Stengel von Bärenklau, der Stiel von Herzklee, die Blätter von Narcissen. Von Gartenblumen gehören für sie weisse Lilien, Levcojen, welche jenen nichts nachgeben, rothe Rosen, gelbe und rothe Violen, die fast himmelblaue Hyacinthe. Auch pflanzt man für sie Corycischen und Sicilianischen Saffran, um dem Honig Farbe uhd Geruch zu geben. Auf den Aeckern und Wiesen wachsen ferner unzählbare Kräuter von geringerem Werthe, wovon das Wachs der Honigscheiben gemacht wird, als gemeiner wilder Kohl, Hederich, welcher nicht von grösserem Werth ist, Rübsaamen, Wegwart, schwarzer Mohn, wilde und zahme Pastinaken.

Von

Von allen Gewächsen aber, welche ich theils angeführt, theils, um der Kürze willen, wegen ihrer unbeschreiblichen Menge, übergangen habe, giebt der Thymian dem Honig den besten Geschmack. Auf dem Thymian folgt Pfefferkraut, Quendel und Wohlgemuth. Zur dritten Klasse gehören, wiewol sie doch noch von vorzüglicher Güte sind, Rosmarien, das hier wachsende Pfefferkraut, welches ich Saturey genannt habe. Einen mittelmäßigen Geschmack geben die Blumen von Tamarisken und Brustbeeren, und die übrigen Pflanzen, deren ich gedacht habe. Das Waldhonig, welches aus Pfriemenkraut und Erdbeerbäumen, und das Vorwerkshonig, welches aus Küchenkräutern und andern durch Mist gezogenen Pflanzen gemacht wird, sind von der schlechtesten Sorte.

Da ich nun von der Lage des Immenzauns, und der verschiedenen Nahrung der Bienen, gehandelt habe, will ich von der Wohnung und den Körben der Bienen selbst reden.

Fünfter Abschnitt.

Man muß den Bienen ihre Wohnung an einem Orte anweisen, der auch im Winter die Mit-

Mittagssonne hat, und fern von dem Geräusch und Gemeinschaft der Menschen und des Viehes ist. Der Ort muß weder warm noch kalt seyn, weil ihnen beydes schädlich ist. Seine Lage sey unten in einem Thal, damit die unbeladenen Bienen, wenn sie ausfliegen, die Höhe leichter erreichen, und hingegen, wenn sie beladen zurücke kommen, von der Höhe herab einen bequemern Flug haben.

Wenn die Lage des Landguts es erlaubt, muß man kein Bedenken tragen, den Immenzaun durch eine Leinwand mit dem Hause zu verbinden, aber an der Seite, welche von dem häßlichen Geruch der heimlichen Gemächer, des Mistes und der Bäder frey ist. Leidet dieses die Lage nicht, und sind sonst keine große Unbequemlichkeiten damit verknüpfet, so ist es doch vortheilhaft, den Immenzaun so nahe als möglich zu haben. Sollte sich auch dieses nicht thun lassen, so wähle man dazu ein benachbartes Thal, in welches der Besitzer ohne große Beschwerlichkeit oft hinabsteigen kann. Denn die Bienenzucht erfordert getreue Aufseher, da diese aber sehr selten sind, so fährt der Herr bey eigener Aufsicht am sichersten. Den Bienen ist nicht

nur ein betrügerischer Aufseher zuwider, sondern auch, wenn er träge und unreinlich ist, weil sie so wenig unreinlich, als betrüglich, behandelt seyn wollen.

Man mag den Bienenzaun anlegen, wo man will, so muß die Mauer nicht allzuhoch seyn. Sollte solche aber wegen der Diebe etwann nöthig scheinen, so mache man in derselben, drey Fuß von der Erden, eine Reihe kleiner Oeffnungen, wodurch die Bienen fliegen können. An die Mauer baue man einen Schoppen, in welchem der Aufseher wohnen, und die Geräthschaft verwahrt werden kann: vornehmlich muß er mit Körben für die neuen Schwärme angefüllet seyn, wie auch mit heilsamen Kräutern, und was man sonst bey kranken Bienen braucht.

Palmen und wilde Oelbäume umschatten
die Wohnung der Bienen,
daß, wenn die jungen Könige nun im Frühlinge schwärmen.
und die junge Bienenzucht spielt, das benachbarte Ufer
gegen die Hitze Zuflucht gewährt, und der
Schatten der Bäume.

Ferner muß man, wo möglich, fliessendes Wasser hineinleiten, oder es ihnen durch Röhren zuführen, denn ohne dieses gerathen weder die Scheiben noch der Honig, noch die junge Brut. Das Wasser mag aber nun von selbst da vorbeyfliessen, oder man mag Brunnenwasser in Gräben leiten, so muß man Zweige und Steine hineinwerfen,

Daß sie auf ihnen, als Brücken, sich setzen, und ihre Flügel
gegen die Sonne ausbreiten können, wenn plötzlich ein Ostwind
sie auf ihrem Zuge zerstreut, und ins Wasser gestürzt hat.

Um den ganzen Bienenzaun müssen kleine Stauden gesäet werden, vornehmlich zur Gesundheit der Bienen. Denn den kranken Bienen ist der Mondklee dienlich, Casia, Fichten, Rosmarin, Pfefferkraut, Thymian, Violen, und was man sonst, nach Beschaffenheit des Erdreichs, mit Nutzen säen kann. Stark und übelriechende Pflanzen und Dinge müssen entfernet bleiben, z. E. der Geruch von gebrannten Krebsen, oder der Gestank von Morästen. Auch muß man die holen

Felsen,

Felsen, oder schallende Thäler vermeiden, welche die Griechen Echo nennen.

Sechster Abschnitt.

Wenn der Platz in gehörigem Stande ist, läßt man die Bienenstöcke (198) nach eines jeden Orts Gelegenheit machen. Wächst in der Gegend Korkholz, so macht man aus der Rinde desselben unstreitig die besten Bienenkörbe, weil sie im Winter nicht zu kalt, noch im Sommer zu heiß sind. Trägt der Ort Ferulkraut, so kann man aus demselben eben so gut Körbe flechten, weil es den Rinden ähnlich ist. Fehlet es an beyden, so macht man sie von Weiden, und in deren Ermangelung aus holen Bäumen oder Brettern. Die irdenen sind die schlechtesten, weil sie im Sommer von der Hitze, und im Winter von der Kälte zu stark durchdrungen werden. Noch sind zwo Arten von Bienenkörben übrig, da man sie entweder von Mist macht, oder von Ziegeln aufbauet. Jenes hat schon Celsus mit Recht verworfen, weil es der Feuers-

 gefahr

(198) Hier pflegt man die Bienenstöcke von Stroh zu machen.

gefahr zu sehr unterworfen ist. Die letztere Art billiget er, doch verschweigt er die vornehmste Unbequemlichkeit derselbigen nicht, daß sie, bedürfenden Falls, nicht von einem Ort zum andern gebracht werden können. Ich kann aber der Meynung nicht beyfallen, Bienenstöcke von Ziegelsteinen aufzuführen. Es ist dieses den Vortheilen des Herrn entgegen, der diese Bienenstöcke wegen ihrer Unbeweglichkeit nicht verkaufen, oder auf andere Güter bringen lassen kann. Zwar beziehet sich dieser Bewegungsgrund auf den Herrn allein: allein auch in Betrachtung der Bienen muß man sich solcher Stöcke enthalten, weil sie nicht beweglich sind, und man gleichwol, wegen Krankheit, oder Unfruchtbarkeit und Nahrungsmangel der Gegend, die Bienen bisweilen in andere Gegenden bringen muß. Ich verehre zwar das Ansehen dieses gelehrten Mannes, doch habe ich mich nicht entbrechen können, meine Meynung ohne Heucheley zu eröffnen. Der vornehmste Grund des Celsus ist, weil ein nach dieser Methode gebaueter Stock weder dem Feuer noch den Dieben unterworfen sey. Dieses kann aber dennoch verhindert werden, wenn man die Körbe mit einem Gemäuer einfasset, wodurch sie gegen

Flammen und Diebe in Sicherheit gesetzet werden. Bey vorzunehmender Versetzung kann das Gemäuer aufgebrochen, und die Stöcke fortgebracht werden.

Siebender Abschnitt.

Dieses scheinet den meisten zu mühsam. Doch die Stöcke mögen seyn, von welcher Art sie wollen, so muß man doch allemal durch den ganzen Bienengarten eine steinerne Mauer, drey Fuß hoch, und drey Fuß dick, aufführen, und sorgfältig weissen lassen, damit die Eidexen, Schlangen, und andere schädliche Thiere nicht hinankriechen können. Auf diese Mauer werden die Stöcke gesetzt, sie mögen nun, nach des Celsus Art, von Stein, oder nach meiner Manier gearbeitet seyn. Diese werden hinten befestiget, oder, wie fast überall bey fleißigen Bienenliebhabern gebräuchlich ist, man macht die Stöcke, so wie sie in ihrer Ordnung stehen, mit kleinen Ziegel- oder Bruchsteinen fest, so, daß jeder von zwo kleinen Wänden eingeschlossen wird, vorne und hinten aber frey stehet. Denn man muß sie bisweilen vorne, wo sie ausfliegen, öffnen können, und noch mehr hinten, weil

man von Zeit zu Zeit nach den Bienen sehen muß. Will man keine Wände zwischen den Stöcken machen, so muß doch zwischen ihnen ein kleiner Raum bleiben, damit der Stock, in welchen man hinein sehen will, den andern ihm zu nahe stehenden nicht erschüttere, und den benachbarten Bienen schade, welche von einer jeden Bewegung den Untergang für ihre wächserne Arbeiten befürchten.

Es ist mehr als gnug, wenn drey Reihen Körbe über einander stehen, weil der Wärter die dritte Reihe nicht recht bequem mehr besorgen kann. Der vorderste Theil der Körbe, wo die Bienen ihren Eingang haben, muß abhängiger stehen, als der hinterste Theil, daß kein Regen hineindringen kann, und, wenn solches dennoch geschehen wäre, das Wasser nicht stehen bleibt, sondern wieder abfließt. Darum muß auch über den Körben ein Obdach seyn, oder wenigstens müssen sie eine Decke von Zweigen haben, welche mit Punischem Leim (199) beworfen werden, wodurch sowol Frost und Regen, als auch die Hitze

(199) Punischer, Carthaginensischer oder Africanischer Leim hatte eine große Kraft zu binden, wie Gesner in seiner Anmerkung zu dieser Stelle zeiget.

Hitze abgehalten wird. Doch ist die Hitze den Bienen nicht so schädlich als die Kälte. Hinter der Bienenstelle muß daher ein Gebäude seyn, welches den Nordwind abhält, und dem Immenzaun Wärme giebt, und die Stöcke selbst müssen, ungeachtet dieses Schutzes vom Hause, so stehen, daß sie die Morgensonne haben. So können die Bienen des Morgens im Sonnenschein ausfliegen, und sind munter: die Kälte aber macht sie träge. Aus dieser Ursache müssen die Fluglöcher sehr enge seyn, damit desto weniger Kälte eindringen kann: sie haben eine zureichende Größe, wenn nicht mehr als eine Biene dadurch kommen kann: damit weder die giftige Eidexe, noch der schmutzige Käfer oder Zweyfalter, oder die Lichtscheuenden Riehewürmer, wie Maro sagt, durch die weiten Eingänge dringen, und die Scheiben verwüsten können. Es ist rathsam, in jedem Stock, nach Beschaffenheit seiner Stärke, zween oder drey von einander entfernte Zugänge zu machen, um die Nachstellungen der Eidexe zu vereiteln, welche vor dem Eingange auf die Bienen lauret, aber weniger tödten kann, wenn sie ihm durch mehr Ausgänge zu entgehen wissen.

Achter Abschnitt.

Von der Weide, den Wohnungen und Körben der Bienen habe ich zureichend gehandelt: wir kommen nun auf die Bienenschwärme selbst. Diese kauft man entweder, oder erhält sie ohne Entgelt. Im ersten Fall untersucht man sie sorgfältig nach den oben angegebenen Merkmaalen, öffnet die Körbe, und betrachtet, wie zahlreich sie sind, ehe man den Kauf schließt. Kann dieses nicht geschehen, so bemerket man wenigstens, was in die Augen fällt, ob nemlich viele vor dem Eingange sitzen, und sich inwendig ein starkes Summen hören lasse. Sind sie alle im Stock stille, so legt man den Mund an das Flugloch, bläset hinein, und aus den hierauf erfolgenden plötzlichen Summen kann man von der Menge oder Wenigkeit der Bienen urtheilen. Vornehmlich suche man, sie lieber aus der Nähe, als aus entfernten Gegenden zu kaufen, weil die Veränderung der Gegend ihnen schädlich zu seyn pflegt. Läßt sich dieses nicht thun, sondern sie müssen weit hergeholet werden, so muß man sie durch keine holperige Wege fahren, da sie gerüttelt werden. Am besten ist es, wenn man sie des Nachts auf dem

Rücken

Rücken trägt: denn am Tage muß man sie ruhen lassen, und zu ihrer Nahrung angenehme Säfte in die vermachten Körbe giessen. Hat man sie an Ort und Stelle gebracht, und der Tag bricht schon herein, so muß man den Korb weder öffnen, noch an seinen gehörigen Platz setzen, ehe es Abend wird, damit die Bienen eine ganze Nacht Ruhe haben, und sodann des Morgens in der Stille ausfliegen. Drey Tage giebt man Achtung, ob sie alle zusammen ausfliegen: dieses ist ein Zeichen, daß sie auf ihre Flucht bedacht sind, von den Mitteln, diese zu hindern, will ich demnächst handeln.

Die Bienenstöcke, welche man geschenkt bekommt, oder selbst einfängt, werden so genau nicht untersucht, wiewol ich auch hier am liebsten gute Körbe haben möchte, weil sie nicht mehr Kosten und Aufsicht erfodern, als schlechte, und sehr viel daran gelegen ist, daß man gute Stöcke nicht durch Vermischung mit schlechten verderbe: denn man bekommt nicht so viel Honig, wenn faule Schwärme zwischen den andern stehen. Weil man aber doch, wegen der Beschaffenheit der Gegend, bisweilen Bienen von mittelmäßiger Güte anschaffen muß, (denn ganz schlechte muß man schlechterdings nicht haben) so will ich zeigen,

wie man die Schwärme der Bienen entdecken kann. (200)

In einer zum Honigmachen tauglichen Gegend ist das angelegentlichste Geschäfte der Bienen, sich benachbarte Brunnen zu ihrem Gebrauch aufzusuchen. Diese Brunnen fängt man eine Stunde nach der Sonnen Aufgang an zu beobachten, und bemerkt die Menge der Bienen, welche zur Tränke kommen. Fliegen ihrer nur wenig herum, (woferne die Anzahl nur darum nicht geringe scheint, weil sie sich an verschiedene Quellen vertheilt haben) so kann man daraus auf die geringe Anzahl der Bienen schliessen, und muthmassen, daß die Gegend nicht honigreich sey. Fliegen sie haufenweise zu dem Wasser, so hat man grössere Hoffnung, daß man neue Schwärme werde einkörben können. Diese werden folgendermaßen aufgefunden. Zuerst muß man wissen, wie weit sie entfernet sind, und bereitet zu dem Ende flüßige rothe Farbe, tunkt Halme darin, und berührt damit die Bienen auf dem Rücken, wenn sie trinken. Dadurch kann

(200) Diese Anleitung, Bienen zu fangen, passet vornehmlich nur auf die Gegenden, wo es vielen Wald, oder wilde Bienen giebt, als z. E. Pohlen.

kann man sie bey ihrer Wiederkunft, welche man abwarten muß, erkennen. Erfolget diese bald, so kann man auf die Nähe des Schwärms den Schluß machen; kommen sie späte wieder, so kann man aus der bis dahin verlaufenen Zeit die Entfernung des Orts abnehmen. Siehet man, daß sie bald wiederkommen, so gehe man ihrem Fluge hurtig nach, um zu dem Schwarme geführt zu werden. Bey denen, welche weiter entfernt zu seyn scheinen, braucht man mehr Aufmerksamkeit, und verfährt folgendermaßen; Man schneidet einen Schuß am Rohr mit seinen Knoten ab, bohret an der Seite ein Loch hinein, tröpfelt in dasselbe ein wenig Honig oder Meet, und legt es an die Quelle, wo sie zur Tränke kommen. Wenn der Geruch des süßen Safts viele Bienen angelocket hat, hineinzukriechen, hebt man das Rohr von der Erde auf, hält den Daumen vor das Loch, und läßt nur eine Biene herauskriechen. Man beobachtet sodann den Weg, welchen diese bey ihrer Flucht nimmt, und gehet ihr nach, so lange als möglich. Kann man diese Biene nicht mehr sehen, so läßt man eine andre herauskriechen. Fliegt sie nach eben der Gegend, als die erste, so bleibt man auf

dem vorigen Wege; wo aber nicht, so läßt man noch ein Paar aus dem Loche, bemerkt die Gegend, wo die meisten den Flug hinnehmen, und verfolgt sie, bis man den Schlupfwinkel des Schwarms entdeckt.

Ist er etwann in einer Höle verborgen, so treibt man ihn durch Rauch heraus, und verhindert ihn demnächst durch das Klingeln (201) an der Flucht: denn der Schwarm erschrickt vor dem Schall, und setzt sich entweder an eine Staude, oder an den Gipfel eines Baums, und wird von dem, der den Schwarm entdeckt hat, in einen dazu in Bereitschaft gehaltenen Korb eingefangen. Wohnen die Bienen in einem holen Baum, und der Zweig, in welchem sie sitzen, raget hervor, oder sind sie in dem Stamme selbst, so säget man mit einer scharfen Säge, damit es desto geschwinder gehe, den obersten Theil ab, wenn es die Dicke desselben erlaubt, in welchem keine Bienen sind; dann den untersten, so weit

(201) Man will in neueren Zeiten bemerkt haben, daß den Bienen das Gehör fehle, und das Klingeln folglich unnütz sey. (Overbeck, in den Hamb. Intellig. 1755. Nr. 95. und Bienenlex. S. 53.) doch scheinet mir dieser Mangel des Gehörs noch nicht genugsam erwiesen.

weit als man glaubt, daß die Wohnung der Bienen sich erstreckt. Den abgeschnittenen Stamm oder Zweig umwindet man an beyden Enden mit reinen Tüchern, denn dieses ist wesentlich nöthig, die etwannigen Ritzen verschmiert man, und bringt die Bienen auf solche Art an Ort und Stelle, macht ferner kleine Fluglöcher darin, wie ich schon gesagt habe, und setzet ihn so auf, als die andern Körbe.

Zu dem Aufsuchen der Schwärme muß man die Morgenzeit wählen, damit man den ganzen Tag vor sich habe, um ihren Ab- und Zuflug zu beobachten. Denn wenn es schon spät ist, wenn sie gezeichnet werden, pflegen sie oft, wenn sie auch in der Nähe sind, nach vollbrachter Arbeit, wegzufliegen, und nicht wieder zur Tränke zu kommen, wodurch folglich ihre Entfernung von dem Wasser unbekannt bleibt.

Einige pflegen im Anfange des Frühlings Melissenkraut, und, wie der Dichter sagt,

Bienenkraut und das unedle Gewächs der
Wachsblumen,

und andere ähnliche Kräuter zu sammlen, welche den Bienen angenehm sind. Mit selbigen

bigen bestreichen sie die Körbe, so daß der Geruch und Saft in dem Korbe bleibt, dann machen sie solche rein, besprengen sie mit etwas Honig, und stellen sie in den Wald, nicht weit von den Quellen: wenn sie dann mit Bienen angefüllet sind, trägt man sie nach Hause. Diese Art zu verfahren ist nur an solchen Orten rathsam, wo Bienen im Ueberfluß sind: denn wenn die Vorbeygehenden leere Körbe finden, nehmen sie solche mit: es ist aber kein Vortheil, viele ledige Körbe zu verlieren, um einen oder den andern Schwarm dagegen zu erhalten. Wo aber eine große Menge Bienen ist, gewinnt man mehr durch Erlangung vieler Stöcke, als man durch Verlierung vieler ledigen Körbe Schaden leidet.

Dieses ist die Art, Waldbienen einzufangen.

Neunter Abschnitt.

Die Art, zahme Bienen zu behalten, ist folgende; der Bienenwärter muß die Bienenstöcke fleißig umgehen. Es ist keine Zeit, da sie nicht Aufsicht nöthig haben sollten; am sorgfältigsten muß selbige aber seyn, wenn sie

schwär-

schwärmen, weil sich die Schwärme verfliegen, wenn sie nicht alsobald von dem Schwarmhüter eingekörbet werden. Denn so ist die Natur der Bienen beschaffen, daß jeder Schwarm zugleich mit seinem Könige gebohren wird: wenn diese jungen Bienen zum Ausfliegen stark genug sind, verachten sie die Gesellschaft der alten Bienen, noch mehr aber ihre Befehle: denn sowol bey den Menschen, als bey den unvernünftigen Thieren ist die Herrschaft untheilbar. Die jungen Anführer ziehen (202) daher mit ihrer jungen Mannschaft aus, welche einen oder zween Tage vorher vor dem Stock über einander sitzt, und durch ihre Ausflucht ihr Verlangen nach einer eigenen Wohnung zu erkennen giebt, und den Korb, der ihm von dem Schwarmhüter angewiesen wird, als sein Vaterland ansiehet. Ist aber der Hüter nicht zur Hand, sie einzufangen, so werden sie gleichsam durch diesen Schimpf

(202) In Kästners Sammlung zur Bienenzucht (S. 295.) wird behauptet, daß der Vorschwarm allezeit mit dem alten Weiser heraus gehe, die folgenden aber mit den jungen. Andere Bienenverständige sind eben dieser Meynung. (Overbecks Bienenlex. S. 75. Hamb. Magaz. 1767. S. 203. 762. Nützl. Samml. 1758. St. 57.)

aufgebracht, und fliegen in entfernte Gegenden. Um dieses zu verhüten, muß ein guter Scharmhüter im Frühlinge bis etwann eine Stunde nach Mittag auf die Stöcke Achtung geben, (denn später pflegen die jungen Schwärme nicht auszuziehen,) und ihren Aus- und Einflug sorgfältig bemerken, weil einige, so wie sie plötzlich aus dem Korbe kommen, sich ohne Verzug fortzumachen pflegen. Man kann aber vorher wissen, wenn der Schwarm abfliegen will, wenn man des Abends das Ohr an jeden Stock legt: denn etwa drey Tage vorher, ehe die Bienen schwärmen wollen, höret man in den Stöcken gleichsam ein kriegerisches Geräusch und Murmeln, aus welchem man, wie **Virgil** nach der Wahrheit sagt,

> Ihre zum Krieg sich rüstende Herzen im voraus erkennet.
> Töne, als vom mattklingenden Erz ermuntern die trägen,
> und man hört einen Schall, als von gedämpften Trompeten.

Wenn sich solches Geräusch hören läßt, gebe man wohl Achtung, um auf beyde Fälle bey der Hand zu seyn, wenn sie entweder zum

Kampf

Kampf ausziehen, da sie unter sich gleichsam bürgerliche Kriege, und mit andern Stöcken gleichsam auswärtige Kriege führen; oder wenn sie davon fliegen wollen. Der Kampf eines unter sich selbst uneinigen Stocks oder auch zweener zwistigen Bienenschwärme wird leicht gestillet: denn, wie eben dieser Dichter saget,

> Etwas auf sie geworfner Staub stillt schleu-
> nig ihr Wüthen;

oder man bespreuget sie mit Meet, gesottenen Wein, oder einem andern ähnlichen Safte, dessen ihnen bekannte Süßigkeit ihre Wuth und Zorn besänftiget. Diese Mittel sind auch sehr kräftig, die zwistigen Könige zu versöhnen: denn oft hat ein Stock viele Anführer, und das Volk wird durch die Empörung seiner Häupter gleichsam in Partheyen getheilet. Man muß aber verhindern, daß dieses nicht oft geschiehet, weil durch den innerlichen Krieg ganze Stöcke zu Grunde gehen. So lange also die Anführer in Freundschaft leben, bleibt der Friede ungekränkt: findet man sie aber oft im Kampf begriffen, so tödtet man die Anführer der Empörungen: den Kampf selbst unterbricht man durch vorgedachte Mittel.

 Hat

Hat ein Schwarm sich an den Zweig eines benachbarten Baums gehangen, so gebe man Achtung, ob der ganze Schwarm sich in die Traube gehangen habe: dieses ist ein Zeichen, daß sich bey dem Schwarm entweder ein König befindet, oder auch mehre, welche gute Freunde geworden sind: sodann lasse man sie ungestört, bis sie wieder in ihren Korb zurück fliegen. Hänget der Schwarm in zwo oder mehr besondere Spitzen, so ist dieses ein unfehlbares Merkmaal von der Gegenwart mehrer feindseligen Könige: diese suche man in der Gegend auf, wo die Bienen am dicksten über einander hangen: man beschmiert zu dem Ende die Hand mit dem Saft vorgedachter Kräuter, nemlich Melissen, oder Bienenkraut, damit sie bey der Berührung nicht davon fliegen; greift sodann mit den Händen in den Schwarm, und sucht so lange unter den Bienen, bis man den Urheber des Krieges findet, welchen man aus dem Wege räumen muß.

Zehnter Abschnitt.

Die Könige sind ein wenig grösser und länglicher, als die übrigen Bienen, ihre Schenkel gerader, die Flügel kleiner, die

Farbe

Farbe ist schön und glänzend, sie sind glatt, ohne Haare, und ohne Stachel, man möchte denn das starke Haar, welches sie am Bauch haben, für einen Stachel halten, womit sie aber doch niemand beschädigen. Zwar findet man auch schwärzliche und rauhe Könige, aber eben deswegen sind diese verwerflich.

An den Königen siehet man auch verschiedene Gestalten:
Goldgelbe Flecken, ein zierliches Aussehn und glänzende Schuppen,
sind das Merkmaal der besseren Art.

Man behält die Könige von dieser guten Gattung. Die von der schlechteren Sorte sind häßlich, und ihre Farbe ist dem schmutzigen Speichel ähnlich,

welchen der staubige Wanderer auswirft;

und wie eben dieser Dichter sagt,

träg und unrühmlich schleppt er seinen unförmlichen Körper.

Alle Könige von dieser schlechten Art

gieb dem Tode zum Raube, und laß dem bessern den Scepter.

Doch auch diesen muß man der Flügel berauben, wenn er mit seinem Schwarm oft die Flucht zu nehmen sucht. Durch Benehmung der Flügel hält man den zur Flucht geneigten König gleichsam als durch Fessel zurück: denn da er nicht fliegen kann, unterstehet er sich nicht, aus den Grenzen seines Reichs zu gehen, und erlaubt daher auch seinen Unterthanen nicht sich weit zu entfernen.

Eilfter Abschnitt.

Bisweilen muß man den König tödten, wenn ein alter Stock wenig Bienen hat, und man dem Mangel durch einen frischen Schwarm abhelfen muß. Wenn daher bey diesen Umständen mit Anfange des Frühlings ein Schwarm in dem Stocke jung wird, so tödtet man den jungen König, damit der ganze Schwarm ohne Uneinigkeit bey dem alten bleibe. Zeigt sich aber in dem Stock keine Bienenbrut, so kann man zween oder drey Stöcke zusammen stoßen. Vorher besprengt man sie mit irgend einem süßen Saft, schließt sie zusammen ein, und futtert sie, bis sie sich an einander gewöhnt haben: auf solche Art versperrt man sie drey Tage, und läßt ihnen nur kleine Luftlöcher.

Einige halten für besser, ihnen den alten König zu nehmen; dieses ist aber nicht rathsam, weil die alten Bienen nach Verlust ihres Königes, ungeachtet ihres Alters, dem jungen gehorchen müßten, und wenn sie sich dessen halsstarrig weigerten, würden sie von den jungen Bienen, die ihnen an Stärke überlegen sind, getödtet werden. Bey dem jungen Schwarm findet sich aber diese Unbequemlichkeit, daß wenn der ihnen gelassene alte König vor Alter stirbt, sie unter sich in Uneinigkeit gerathen, wie bey dem Hausgesinde nach dem Tode des Herrn zu geschehen pflegt. Dem kann man aber leicht abhelfen. Man nimmt nemlich einen König aus einem Stocke, in welchem viel Könige sind, und setzt ihn in den Stock, der ohne Regierer ist.

Mit noch geringerer Beschwerlichkeit kann man der Wenigkeit der Bienen in den kranken Stöcken abhelfen. Merket man, daß die Bienen allmählig ausgehen und sterben, so beobachtet man die Scheiben, und schneidet den Theil des Wachses aus, der die Mutterpfeifen enthält, worunter auch die Weiserzäpflein anzutreffen sind. Man kann diese leicht kennen, weil sie am Rande der Scheiben, wie eine Warze an der Brust, hervorragen,

ragen, und grösser sind, als die gemeinen Mutterpfeifen.

Celsus behauptet, daß die schiefen Pfeifen am Ende der Scheiben die junge Weiserbrut in sich halten. Hyginus, der das Ansehen der Griechen vor sich hat, leugnet, daß die Weiser aus einer Made, (203) wie die übrigen Bienen, entstehen, sondern an dem Rande der Scheiben finden sich zugedeckte Löcher, mit einer Art rothfarbigen Unflaths erfüllet, aus welchem der König sogleich geflügelt gebildet werde.

Zwölfter Abschnitt.

Man muß auch bey den zahmen Bienenstöcken darauf sehen, ob sie bey ihrem Ausfliegen zur Schwarmzeit, aus Ueberdruß ihrer Heimath auf eine weitere Entfernung denken. Ein Merkmaal davon ist, wenn die Bienen alle

(203) Thorley in seiner Untersuchung von den Bienen behauptet gleichfalls (Kästners Samml. zur Bienenzucht. S. 122.) daß die Materie, woraus die Königinn entsteht, nicht in eine Made verwandelt wird, sondern gleich die Gestalt einer Biene bekomme. Kräutermann behauptet hingegen das Gegentheil.

alle aus dem Stocke gehen, ohne daß eine wieder hineinfliegt, sondern sich so gleich in die Höhe schwingen. Einen solchen flüchtigen Schwarm muß man durch Klingeln auf ehernen Gefässen, oder durch den Schall der gemeiniglich herumliegenden Scherben schrecken. Wenn derselbe vor Furcht wieder zu dem vorigen Stock zurück fliegt, und sich an dem Eingange desselben in die Traube hängt, oder sich an den nächsten Zweig setzet, so muß der Bienenwärter einen neuen Korb fertig halten, ihn inwendig mit obgedachten Kräutern beschmieren, mit Honigtropfen besprengen, und den Bienenschwarm entweder mit den Händen, oder durch den Füllhals einkörben. Ausser dieser Sorgfalt muß er den Korb, wohl verklebt, an dem Ort, wo er eingefangen ist, lassen, bis es Abend wird. Bey der ersten Dämmerung versetzt man ihn, und stellt ihn unter die übrigen Stöcke.

In dem Bienenzaun müssen auch ledige Körbe aufgestellt stehen, weil einige Schwärme, so bald sie abgeflogen sind, sich in der Nähe eine Wohnung suchen, und den Korb beziehen, welchen sie ledig finden.

Dieses wäre nun etwa bey Anschaffung und Haltung der Bienen zu beobachten.

Drey=

Dreyzehnter Abschnitt.

Nun folgen die Mittel gegen die Krankheiten oder ansteckenden Seuchen der Bienen.

Die Pest ist selten bey den Bienen. Ich finde kein anderes Mittel dagegen, als die Bienen in andere Gegenden zu bringen, wie solches auch bey dem übrigen Vieh geschehen muß. Bey andern Krankheiten siehet man die Ursachen derselben leichter ein, und findet die behufigen Mittel. Ihre größte Krankheit befällt sie im Anfange des Frühlings, wenn die Wolfsmilch blühet, und der Ulmbaum die Saamenkörner hervorbringt. Denn nach dem Hunger, welchen sie den Winter über gelitten haben, haben die frischen Früchte und jungen Blüthen so vielen Reiz für sie, daß sie zu begierig davon fressen: denn sonst, wenn sie sich nicht überladen, schadet ihnen diese Speise nicht. Bekommen sie aber zu viel davon, so müssen sie am Durchlauf sterben, wenn sie nicht schleunige Hülfe erhalten: denn die Wolfsmilch erreget auch bey grösseren Thieren den Bauchfluß; der Ulmbaum aber vornehmlich bey den Bienen. Dieses ist die Ursache, warum in den Gegenden Italiens, wo diese Bäume wachsen, die Bienen selten

lange

lange dauren. Giebt man ihnen im Anfange des Frühlings Arzney, so kann man dieser Krankheit vorbeugen, und sie heilen, wenn sie schon davon angegriffen sind. Zwar das Mittel, welches Hyginus, nach dem Vorgange älterer Schriftsteller, bekannt gemacht hat, mag ich aus Mangel eigner Erfahrung nicht anpreisen: wer will kann es versuchen. Man soll nemlich die Körper der an dieser Krankheit gestorbenen Bienen, welche man häufig unter dem Werk findet, den Winter hindurch an einem trocknen Ort aufbewahren. Nach der Frühlingsgleiche, bey dem Anfange der warmen Witterung legt man sie nach neun Uhr an die Sonne, und bedeckt sie mit Feigenasche. Innerhalb zwo Stunden sollen sie durch die Wärme wieder lebendig werden, und in den zu dem Ende hingesetzten Korb kriechen.

Ich halte mehr von folgenden Mitteln, dem Untergange der kranken Bienen vorzubeugen. Man gebe ihnen nemlich gestoßene und mit Amineischen Wein angefeuchtete Granatenkerne, oder gemahlne Rosinen, mit eben so viel Sumach, (204) mit herbem Wein

(204) Sumach (Rhus) ist ein in Spanien und dem südlichen Frankreich wachsender Baum, dessen

Wein besprenget. Sollte jedes von diesen, allein genommen, keine Wirkung thun, so stoße man alle diese Ingredienzen zusammen, von jedem gleich viel, lasse sie in einem irdenen Geschirr mit Amineischen Wein kochen, und setze es ihnen, wenn es kalt geworden ist, in hölzernen Trögen hin. Einige kochen Rosmarin in Honigwasser, und setzen es ihnen, wenn es kalt geworden ist, in holen Ziegeln zu trinken vor. Andere sollen, nach des Hyginus Bericht, Urin von Rindern oder Menschen in die Körbe setzen.

Vornehmlich ist die Krankheit zu bemerken, die sie häßlich macht, und zusammen schrumpfet, da einige die todten Bienen mit Haufen aus den Körben schleppen, andere aber in ihren Stöcken, als bey einer öffentlichen Trauer, von einem stillen Schmerz betäubt sind. In diesen Umständen muß man sie aus Trögen von Rohr vornehmlich mit gekochtem Honig futtern, worunter man Galläpfel oder trockene Rosen reibt. Auch ist es gut, Gallbäume anzuzünden, dessen Geruch heilsam ist, und den matten Bienen mit Wein aus trocknen Trau-

dessen Beeren und Rinden zum Firben und Gerben gebraucht werden.

Trauben, oder mit altem dickgesottenen Wein zu Hülfe zu kommen. Die beste Wirkung thut die Wurzel der Art von Sternkraut, deren Staude gelblich, und die Blüthe purpurroth ist: diese wird in altem Amineischen Wein gekocht, ausgepreßt, und der auströpfelnde Saft den Bienen gegeben. Hyginus schreibt in seinem Buche von den Bienen folgendermaßen; Aristomachus schreibt zur Heilung kranker Bienen folgende Methode vor; man soll alle schadhafte Scheiben wegnehmen, den Bienen frisches Futter geben, und sie beräuchern. Er hält auch für gut, Bienen, die Alters halber schwach werden, mit einem jungen Schwarm zusammen zu stoßen: es sey zwar Gefahr dabey, daß die innerliche Uneinigkeit sie aufreiben werde, doch werde der neue Zuwachs ihnen angenehm seyn, und, um die Einigkeit zu erhalten, müsse man dem fremden Stamm, den man mit ihnen zusammenstößet, seine Könige nehmen. Man muß aber die stärksten Schwärme, welche schon erwachsene Junge haben, versetzen, und mit dem schwächern Stock zusammen treiben, damit der Korb durch die Aufnahme eines neuen Geschlechts mächtiger werde. Man beobachte aber, nur solche Stämme aufzustoßen, deren

Junge ihre Cellen schon öffnen, und die Köpfe durch den weggebissenen wächsernen Deckel stecken. Nimmt man den Schwarm weg, wenn die Jungen noch zu schwach sind, so sterben diese, weil man aufhöret sie zu wärmen.

Oft sterben die Bienen an einer Krankheit, welche man die faule Brut nennet. Es ist nemlich die Art der Bienen, daß sie zuerst so viel Wachsscheiben machen, als sie auszufüllen glauben. Bisweilen aber trägt es sich zu, daß sie, nach Verfertigung der Wachsscheiben, sich, um Honig zu holen, weit entfernen, und in den Wäldern von plötzlichen Platzregen oder Wirbelwinden überfallen werden, und der größte Theil umkommt, da die wenigen übriggebliebenen nicht vermögend sind, die Scheiben zu füllen. Sodann verfaulen die ledigen Cellen, die Fäulniß breitet sich weiter aus, greift das Honig an, und die Bienen selbst sterben. Um dieses zu verhüten, muß man zween Stöcke zusammenstoßen, damit sie das ledige Wachs ausfüllen. Hat man keinen andern Schwarm, so schneide man die ledigen Scheiben, ehe sie anfangen zu faulen, mit einem scharfen Messer aus. Dieser Umstand ist wesentlich, denn ist das Messer stumpf, so gehet es nicht leicht durch,

und die Honigscheiben werden durch die Erschütterung aus ihrem Lager gebracht, welches die Bienen zur Verlassung des Stocks reizet.

Eine andere Ursache des Unterganges der Bienen ist, wenn viele Jahre nach einander viele Blumen wachsen, und die Bienen sich mehr beschäftigen, Honig zu machen, als Brut anzusetzen. Wer hierin nicht gnugsame Einsicht hat, freuet sich über den vielen Honig, und weiß nicht, daß die Biene dem Untergange nahe ist: denn die Abmattung von allzuvieler Arbeit tödtet die meisten, und da die Anzahl durch keine junge Brut ergänzet wird, sterben die übrigen zuletzt auch. Zeigt sich also im Frühlinge eine Menge von Blumen auf den Wiesen und Feldern, so ist am rathsamsten, allezeit um den dritten Tag das Flugloch zu vermachen, und nur eine so kleine Oeffnung zu lassen, wodurch keine Biene herauskommen kann, damit sie von der Honigarbeit abgehalten werden, und da sie nicht hoffen können, alle Cellen mit Honig zu füllen, Bienenbrut ansetzen.

Dieses sind ohngefehr die Mittel bey den Krankheiten der Bienen.

Vierzehnter Abschnitt.

Nun folget ihre Wartung das ganze Jahr hindurch, wovon Hyginus den besten Unterricht ertheilet hat. Von der ersten Tagesgleiche, welche ungefehr auf den 25 Merz (205) fällt, bis zum Aufgang des Siebengestirns, sind acht und vierzig Frühlingstage. In dieser Zeit muß man nach den Bienen sehen, die Stöcke öffnen, den Unrath, der sich im Winter gesammlet hat, wegräumen, die Spinneweben, welche den Scheiben Schaden thun, abziehen, und den Korb mit Rindermist ausräuchern, welcher Rauch den Bienen sehr zuträglich ist, weil sie mit dem Rindvieh in einer Art von Verwandschaft stehen. (206) Man tödte auch die so genannten Riehwürmer und die Nachtzwiefalter. Diese schädlichen Thiere sitzen an den Scheiben fest, fallen aber ab, wenn man Rin-

(205) Weil Columella, wie er selbst nicht leugnet, den unrichtigen Berechnungen der ältern Sternkundigen folget, so ist kein Wunder, daß er mit unserm itzigen Calender nicht übereinstimmt.

(206) Dieses gründet sich auf die weiter unten angeführte Meynung der Alten, daß aus einem getödteten jungen Ochsen von selbst Bienen wüchsen.

Rindermark unter den Mist menget, und den Rauch davon hineinziehen lässet. Braucht man diese Sorgfalt in obenbesagter Zeit, so bekommen die Stöcke mehr Kräfte, und bauen ihr Werk mit größerer Munterkeit.

Der Wärter, welcher die Bienen futtert, muß beobachten, sich des Tages zuvor, ehe er zu den Bienen geht, von venerischen Dingen zu enthalten. Eben so wenig muß er berauscht seyn, oder sich mit ungewaschenen Händen nahen. Fast aller starkriechenden Speisen, eingesalzener Sachen, der Lake davon, des Knoblauchs, der Zwiebeln und andrer ähnlicher Dinge, welche einen strengen und üblen Geruch haben, muß er sich entschlagen.

Am acht und vierzigsten Tage nach der Frühlingsgleiche, wenn das Siebengestirn aufgehet, etwa den 11ten May, nehmen die Stöcke an Kräften und Menge zu. Zu eben dieser Zeit gehen aber auch die Stöcke aus, welche wenige oder kranke Bienen haben. Auch pflegt sodann an den Seiten des Werks eine junge Brut (207) hervorzukommen,

 welche

(207) Da Columella der Drohnen noch nicht gedacht hat, wiewol es im folgenden geschiehet, so sind solche hier vermuthlich zu ver-

welche an Größe die gemeinen Bienen über⸗trifft. Einige halten sie für Könige: allein die Griechischen Schriftsteller nennen sie Bremsen, weil sie die Bienen quälen, und ihnen keine Ruhe lassen, und rathen an, sie zu tödten.

Vom Aufgange des Siebengestirns bis zur Sonnenwende, welche in das Ende des Junius fällt, pflegen die Bienen zu schwärmen, und müssen also zu dieser Zeit sorgfältig in Acht genommen werden, damit die jungen Schwär⸗me sich nicht verfliegen.

In die dreißig Tage von der Sonnenwende bis zum Anfang des Hundssterns fällt die Erndte des Korns und des Honigs: wie man aber mit dem Ausbrechen des Honigs ver⸗fahren müsse, will ich im folgenden zeigen, da ich von der Zubereitung des Honigs han⸗deln

verstehen, da zumal die Zeit der Geburt über⸗eintrifft, und die Drohnen auch größer sind, als die Bienen. Es ist aber falsch, daß die Bienen von ihnen gequälet werden, sondern wenn sie die Absichten der Vorsicht, wesfalls sie hervorgebracht worden sind, erfüllet ha⸗ben, werden sie von den Bienen getödtet. Der Rath, sie zu tödten, so bald sie hervor⸗kommen, möchte auch wol nicht zum Wohl des Stocks ausschlagen.

deln werde. Nach der Meynung des Demokritus, Mago und Virgilius soll dieses auch die Zeit seyn, in welcher man aus einem getödteten jungen Ochsen Bienen hervorbringen könne. Mago behauptet sogar, es könne durch bloße Rinderhäute geschehen. Ich halte für überflüßig, mich bey dieser Methode aufzuhalten, und stimme dem Celsus bey, der sehr vernünftig bemerkt, daß die Bienen nicht so sehr ausstürben, daß man nöthig haben sollte, auf solche Art sich andere anzuschaffen.

Zu dieser Zeit, und bis zur Herbstgleiche, muß man die Körbe immer um den zehnten Tag öffnen und räuchern, welches den Bienen zwar beschwerlich ist, aber doch sehr heilsam seyn soll. Wenn sie durchräuchert und erhitzt sind, kühlet man sie wieder ab, indem man die ledigen Stellen des Stocks besprenget, und frisches Wasser hineingiesset. Den Unrath, der dadurch abgespühlet wird, nimmt man mit einem Flederwisch von einem Adler, oder von einem andern großen Vogel, der starke Federn hat, weg. Ferner schaffe man die sich zeigenden Riehwürmer weg, und tödte die Nachtschmetterlinge, welche sich bey den Stöcken aufhalten, und den Bienen tödtlich sind, weil sie an dem Wachse nagen, und aus

 ihrem

ihrem Unflath die so genannten Riehwürmer erzeugen. Man vertilgt sie auf folgende Art; sie sind am zahlreichsten, wenn die Pappeln blühen: Man stelle also sodann zwischen die Stöcke ein ehernes Gefäß, welches hoch und enge ist, und setze auf den Boden desselben ein Licht. Die Nachtschmetterlinge kommen von allen Orten hinzu, flattern um die Flamme und verbrennen sich, weil sie in dem engen Bezirk nicht leicht in die Höhe fliegen, noch sich weit von dem Licht entfernen können, weil das Erz an den Seiten sie zurück hält: sie werden also von der nahen Hitze verzehrt.

Etwann funfzig Tage nach dem Aufgang des Hundssternes gehet der Fuhrmann auf. Dann sammlen die Bienen ihr Honig aus den bethaueten Blumen des Thymian, Quendel und Saturey. Das beste wird um die Herbstgleiche vor dem ersten October gemacht, wenn die Sonne den achten Theil der Wage (208) berühret hat. Zwischen dem Aufgange des Hundssterns und Fuhrmanns muß man verhüten, daß den Bienen durch die Hornisse kein

(208) Da die Sonne etwa dreißig Tage in jedem himmlischen Zeichen zu bleiben scheint, so bedeutet der achte Theil der Wage den achten Tag nach dem Eintritt der Sonne in die Wage.

kein Schaden zugefüget werde, welche gemeiniglich vor den Körben auf die ausfliegenden Bienen lauren. Nach dem Aufgange des Fuhrmanns um die schon gedachte Herbstgleiche ist die zweyte Honiglese.

In den 40 Tagen, von der Herbstgleiche, welche auf den 24sten September fällt, bis zum Untergange des Siebengestirns, sammlen die Bienen Honig zum Wintervorrath aus Tamariskenblüthen und Waldgewächsen. Hievon muß man ihnen nichts nehmen: der Kummer über die öftere Beraubung würde sie zur Verzweiflung und Flucht bringen.

Vom Untergange des Siebengestirns bis zum kürzesten Tage, welcher ungefehr auf den 25sten December, in dem achten Theil des Steinbocks fällt, zehren die Bienen von dem eingesammleten Honig, und erhalten sich davon bis zum Aufgang des Fuhrmanns. Ich weiß zwar wohl, daß, nach des Hipparchus Berechnung, die Sonnenwenden und Tagesgleichen nicht auf den achten, sondern auf den ersten Theil der Himmelszeichen fallen. Allein bey der Landwirthschaft folge ich den Berechnungen des Eudoxus, Meton und der alten Sternkundigen, mit welchen unsere öffentlichen Opfer übereinkommen.

Die alte Meynung ist von dem Landmann angenommen und ihm bekannt, und ein Landwirth braucht bey seiner mäßigen Kenntniß die feinen Einsichten des Hipparchus nicht.

Sobald das Siebengestirn untergehet, öffnet man die Bienenstöcke, und säubert sie von den Unreinigkeiten um so viel sorgfältiger, weil es in der ganzen Winterzeit nicht rathsam ist, sie zu regen oder zu öffnen. Am Ende des Herbstes reinige man daher an einem warmen Tage die Stöcke, und versehe sie mit Deckeln, welche so dicht an das Werk geschoben werden, daß keine ledige Stellen im Korbe bleiben, und der übrige enge Raum im Winter desto eher warm werde. Dieses muß auch bey den Stöcken geschehen, in welchen wenig Volk ist. Alle Ritzen und Löcher werden auswendig mit vermischtem Leim und Kuhmist verschmiert, und man läßt keine Oeffnung, als die Fluglöcher. Wenn die Körbe gleich unter einem Obdache stehen, so bedeckt man sie doch überdem mit Stroh und Sträuchen, und verwahrt sie, so viel möglich, gegen Kälte und Ungewitter.

Einige legen in die Körbe todte Vögel, denen vorher das Eingeweide ausgenommen worden, deren Federn den Bienen im Korbe

Wärme

Wärme geben sollen: auch dienen sie ihnen für den Hunger, wenn ihr Wintervorrath verzehrt ist, und sie lassen nichts als die Knochen davon übrig. Haben sie aber gnugsamen Honig, so machen sie sich nicht an die Vögel. So reinlich die Bienen sonst sind, so können sie doch den Geruch von diesen Vögeln ertragen. Ich halte aber doch für besser, ihnen, wenn sie im Winter Hunger leiden, an dem Eingange der Körbe gestossene und mit Wasser angefeuchtete trockene Feigen, oder eingekochten Wein, oder Rosinenwasser, in kleinen Trögen zu geben. Man tauche in diese Säfte reine Wolle, worauf sich die Bienen setzen, und den Saft gleichsam durch eine Röhre aussaugen können. Gestossene Rosinen mit Wasser besprengt sind auch recht gut für sie. Hiemit futtert man sie nicht allein im Winter, sondern auch, wenn, wie schon gesagt, die Wolfsmilch und die Ulmen blühen. Ungefehr sechs Wochen nach dem kürzesten Tage ist der Honigvorrath verzehrt, es möchte denn der Bienenwärter sie überflüßig damit versehen haben. Dann sitzen die Bienen in den leeren Cellen bis zum Aufgang des Fuhrmanns, der in die Mitte des Februars fällt, ohne Speise und erstarret, wie die Schlangen, und erhalten

halten durch diese träge Ruhe ihr Leben. (209) Damit sie aber dieses nicht durch allzulangem Hunger endlich verlieren, so ist am besten, ihnen süße Säfte durch Röhren in die Fluglöcher zu stößen, und ihrem Mangel abzuhelfen, bis der Aufgang des Fuhrmanns und die Ankunft der Schwalbe besseres Wetter verkündigen. Denn nach dieser Zeit wagen sie sich bey heitern Tagen auf die Weide. Von der Frühligsgleiche an streifen sie aber ohne Bedenken überall herum, sammlen Blüthen, die der Brut dienlich sind, und tragen sie ein.

Dieses ist es, was Hyginus von der Bienenwartung auf das ganze Jahr sorgfältig bemerket hat. Celsus füget noch hinzu, wenig Gegenden wären von der glücklichen Beschaffenheit, daß sie den Bienen besondere Futterung für den Sommer und Winter darreichten. Fänden sich also nach dem Frühlinge keine Blumen mehr für sie, so müsse man die Stöcke nicht stehen lassen, sondern sie, nach abgeweideter Frühlingsflur, nach andern Gegenden verfahren, wo sie von den spätern

(209) Alle Bienenverständige wissen, daß die Bienen gefuttert werden müssen, wenn der ihnen gelassene Vorrath verzehrt ist: das gezwungene Fasten würde sie tödten.

spätern Blüthen des Thymians, Wohlgemuths und Saturey reichere Gefälle haben. So bringt man nach seinem Bericht, in Achaje die Bienen auf die Athenienſiſche Weide, aus Euboea und den Cycladifchen Inseln nach Scyrus; und aus allen Theilen Siciliens nach Hybla.

Celsus ist der Meynung, aus den Blumen werde das Wachs, und aus dem Morgenthau das Honig gemacht, das Honig nehme aber eine vorzüglichere Güte an, je besser die Materie sey, woraus das Wachs bereitet worden.

Ehe man die Bienen wegbringt, muß man die Stöcke inwendig genau durchsehen, die Scheiben, welche von Alter, oder durch die Riehwürmer, schadhaft geworden sind, oder nicht fest sitzen, herausnehmen, und nur wenige aber gute Tafeln behalten; denn durch die bessere Weide werden bald viele daraus werden. Die Körbe, welche man verfahren will, müssen nur bey Nacht, und ohne Erschütterung, getragen werden.

Funfzehnter Abschnitt.

Bald nach geendigtem Frühlinge folget, wie schon gesagt ist, die Honigerndte, der

End-

Endzweck der ganzen jährigen Arbeit. Die rechte Zeit hiezu ist, wenn man bemerkt, daß die Drohnen von den Bienen vertrieben und ausgestoßen werden. Diese sind grösser als die Bienen, sonst aber ihnen vollkommen ähnlich: sie sind, wie **Virgil** sagt, faule Thiere, und sitzen, ohne zu arbeiten, auf den Scheiben: weil sie aber auf der Brut sitzen, woraus die jungen Bienen gebildet werden, so scheinen sie zur Fortpflanzung der Bienen etwas beyzutragen. Man heget sie daher freundschaftlich, um die junge Brut zu wärmen und auszubringen. Ist dieser Endzweck erreicht, so stößt man sie aus dem Stocke, und hält sie, wie **Virgil** sagt, von den Körben ab.

Einige wollen diese Drohnen überall ausgerottet wissen, ich aber bin sowol als **Mago** hierin gegenseitiger Meynung, und glaube, man müsse hierin Maaße halten. Man muß sie nemlich nicht ganz vertilgen: die Bienen würden dadurch träge werden, da sie hingegen hurtiger arbeiten, wenn sie das wieder ersetzen müssen, was die Drohnen von dem Vorrath verzehrt haben. Andern Theils muß man die Anzahl dieser Räuber nicht zu stark werden lassen, damit sie nicht den ganzen Vorrath auf-

aufzehren, zu dem sie nichts beygetragen haben.

Siehet man nun diesen Kampf der Drohnen und Bienen, so öffne man die Stöcke. Sind die Scheiben nur halb mit Honig angefüllet, so schiebe man die Ausbrechung des Honigs noch auf: sind aber die Cellen voll Honig, und oben mit einem wächsernen Deckel versehen, so ist es Zeit zum Ausschneiden. Man wähle dazu die Morgenstunde: denn in der Mittagshitze muß man sich nicht an die gereitzten Bienen wagen.

Man braucht zum Ausschneiden zwey Messer, anderthalb Fuß lang, oder noch länger. Das eine muß länglich seyn, an beyden Seiten eine breite Schneide haben, welche aber vorne an der einen Seite krumm gebogen ist. Das andere muß vorne breit, aber sehr scharf seyn. Dieses braucht man, die Honigscheiben auszuschneiden; mit jenem kann man sie herauslangen, und die abgefallenen Unreinigkeiten herbeyholen.

Haben die Bienenkörbe hinten keine Oeffnung, so macht man einen Rauch von Galbankraut und trocknem Mist, welches man in einem irdenen Gefäß auf Kohlen legt. Dieses Gefäß muß Henkel haben, und wie ein enger

Topf gestaltet seyn; das eine Ende gehet spitz zu, und hat ein mäßiges Loch, welches den Rauch durchläßt; die andere Seite ist breiter, und hat eine größere Oeffnung, wodurch man die Kohlen anblasen kann. Aus solchem Topf bläset man den Rauch in den Stock. Die Bienen können diesen Geruch nicht ertragen, und machen sich in den vörderen Theil des Korbes, und bisweilen gar aus demselben heraus, da man denn das Gebäude nach Belieben besichtigen kann.

Wenn in einem Korbe zween Schwärme wohnen, so findet man auch gemeiniglich zwo Arten von Honigscheiben: denn bey der sonstigen Eintracht behält doch jeder Schwarm seine Art, die Wachsblätter zu verfertigen, und ihnen die gehörige Form zu geben. Alle Scheiben gehen von oben herab, und sind auch zum Theil an den Seiten befestiget, sie reichen aber nicht bis auf den Boden, denn dieser muß zum Ein- und Ausgange der Bienen frey bleiben. Die Figur der Scheiben richtet sich übrigens nach der Beschaffenheit ihrer Wohnung; wenn diese viereckt, rund oder länglich ist, so werden auch nach diesem Muster die Scheiben gebildet: darum haben sie nicht allezeit eine gleiche Gestalt.

Hangen

Hangen die Scheiben in die Länge herunter, so macht man einen Einschnitt mit dem scharfen Messer, fängt sie bey dem Fallen mit beyden Armen auf, und nimmt sie heraus. Sitzen sie aber in die Queere oben am Stock, so bedient man sich des krummen Messers, womit man sie eindrucken, und dann abschneiden kann.

Man nimmt vornehmlich die alten oder schadhaften Tafeln aus, und läßt diejenigen stehen, welche unbeschädigt und voll Honig sind, oder auch Eyer enthalten, welche man zur Zucht lassen muß. Denn bringt man den ganzen Scheibenvorrath dahin, wo der Honig soll gemacht werden. Hier vermacht man alle Oeffnungen, an den Wänden und Fenstern, damit keine Biene durchkommen könne, weil sie ihren verlohrnen Gütern emsig nachspüren, und sie verzehren, wenn sie einen Zugang finden. Man räuchere deswegen mit oben beschriebene Sachen vor dem Eingange des Orts, wo man Honig macht, um die Bienen abzuhalten.

Wenn in den ausgeschnittenen Körben einige Scheiben bey dem Eingange in die Queere

sitzen, so setze man sie um, daß das Hinterste vorne kommt: denn so trifft die nächste Ausbrechung die alten Scheiben eher als die frischen, und der Stock bekommt ein neues Gebäude, welches sonst mit dem Alter immer schlechter wird. Sind die Stöcke fest und unbeweglich, so schneide man die Scheiben bald vorne bald hinten aus. Mit dem Ausschneiden muß vor eilf Uhr der Anfang gemacht werden, nach drey Uhr, oder auch am andern Morgen, kann man damit fortfahren.

Aus der ganzen Menge ausgebrochener Scheiben muß an eben dem Tage, da sie noch warm sind, Honig gemacht werden. Man hänget an einem dunkeln Ort einen Korb von Weiden auf, oder einen von dünnen Reisern weitläuftigeflochtenen Sack, in der Gestalt eines umgekehrten Kegels, und demjenigen gleich, wodurch der Wein geseihet wird. In diesen wirft man die Scheiben stückweise, sondert aber die Theile sorgfältig davon ab, welche Eyer oder rothen Unrath enthalten, weil der Geschmack davon übel ist, und durch den Saft dieser Dinge der Honig verdorben wird. Wenn das Seimhonig in das untergesetzte Gefäß

Gefäß abgeflossen ist, giesset man es in irdene Gefässe ab, welche man einige Tage offen stehen lässet, bis es sich gesetzt hat. Oben muß es oft mit einem Löffel abgeschäumt werden. Darauf preßt man die in dem Sack gebliebenen Scheibenstücke aus, wodurch ein Honig von minderer Güte gewonnen wird, welches aufmerksame Haushälter besonders verwahren, damit die beste Gattung nicht durch die Vermischung mit diesem schlechter werde.

Sechszehnter Abschnitt.

Die Einkünfte vom Wachs sind zwar nicht beträchtlich, doch dürfen sie nicht aus der Acht gelassen werden, da das Wachs einen mannigfaltigen unentbehrlichen Nutzen hat.

Was nach Auspressung des Honigs an den Scheiben übrig bleibt, wäscht man mit süßem Wasser aus, wirft es in ein ehernes Gefäß, gießt Wasser auf, und läßt es am Feuer schmelzen. Wenn dieses geschehen ist, gießt man es auf Stroh oder Binsen ab, kocht es

aufs neue, thut Wasser hinzu, und gießt es in beliebige Formen, da man es denn leicht herausnehmen kann, weil es wegen des Wassers nicht fest an den Formen klebt.

Nach vollendeter Abhandlung von den verschiedenen Arten von Vieh, welche man auf dem Lande hält, will ich, dir, mein lieber Silvin, und unserm Freunde Gallio, zu gefallen, den noch übrigen Theil der Landwirthschaft, nemlich den Gartenbau, in Versen abhandeln.

Zehntes Buch.

Vorrede.

Du empfängst, mein werther Silvin, den Rest von meiner Schuld. Das übrige habe ich dir in den obigen neun Büchern bezahlt: dieses fehlte noch, und ich entrichte es itzt. Es ist nemlich noch der Gartenbau übrig, welchen die Landwirthe in vorigen Zeiten sehr vernachläßigten, der itzt aber sehr blühet.

Bey den Alten war die Lebensart zwar sparsamer als itzt, die Armen aber aßen besser: denn Vornehme und Geringe lebten von Milch, wildem und zahmem Fleisch, Wasser und Korn. Da aber die folgenden Zeiten, und insbesondere unser Zeitalter, Preise auf wollüstige Speisen gesetzt hat, und die Mahlzeiten nicht mehr nach der natürlichen Bedürfniß, sondern nach dem Reichtum eingerichtet sind, so sind dem Armen köstliche Speisen versagt, und er muß sich mit gemeiner Kost behelfen. Ich will daher den Gartenbau sorgfältiger, als von den Alten geschehen ist, abhandeln, weil er itzt grössere Vortheile schaffet.

Ich würde diese Abhandlung, in Gleichförmigkeit der vorigen Bücher, in ungebundener Rede geschrieben haben, wenn nicht dein öfteres Anhalten mich bewogen hätte, meinen Vorsatz zu ändern, und die fehlenden Stücke des Virgilianischen Gedichts vom Ackerbau zu ergänzen, da dieser Dichter selbst schreibt, daß er solches den Nachkommen überlassen wolle. Denn ich würde mir solches nicht andrs, als mit Einwilligung dieses verehrungswürdigen Dichters, unterstanden haben. Sein Geist aber beseelet mich gleichsam, daß ich nicht ohne Hoffnung eines glücklichen Fortganges, obwol, wegen der Schwierigkeit dieser Arbeit, mit langsamen Schritten, mich an diese kleine und geringfügige Abhandlung gemacht habe, welche zwar als ein kleiner Theil meines ganzen Werks kann angesehen werden, für sich allein aber in keine Betrachtung kommen kann. Denn der Gartenbau hat zwar viele Gegenstände, wovon etwas gesagt werden kann, diese sind aber allzuunbeträchtlich, um ein Ganzes daraus zu machen, so wenig als, nach dem Griechischen Sprichwort, aus dem kleinsten Sandkorn ein Strick werden kann. Ich bin also weit entfernet, durch diese meine Abhandlung Lob zu suchen, sondern

bin zufrieden, wenn selbige nur meinen andern Schriften keine Schande macht. Jedoch dieses sey genung zur Vorrede.

Als Virgil von dem Ackerbau sang, von den
Gaben des Bacchus, (210)
von dir, große Pales, und von dem himmlischen Honig,
ließ er den Gartenbau weg, und hieß ihn die Nachkommen singen:
und nun sing ich ihn dir, mein Silvin. Ein baumreicher Garten
heischet fettes Land und lose lockere Erde,
die so klar, als der feineste Sand, durchs Graben gemacht ist.
Trägt der feuchte Boden viel Gras und röthlichen Attich,
ist er zum Gartenland gut. Hingegen trocknes Erdreich,
oder mit Pfützen bedeckt, in denen Frösche stets quacken,

(210) Bacchus soll der Erfinder des Weins gewesen seyn, welchem desfalls nach seinem Tode göttliche Ehre erwiesen ward.
Pales war eine Gottheit der Hirten, welche für die Futterkräuter sorgte.

dient hiezu nicht. Doch ein Feld, wo von selbst die schattige Ulme
und der wilde Palmbaum wächst, und die Birne des Waldes,
wo von sich selbst der Apfelbaum sproßt, und die steinigte Pflaume,
ist zum Garten geschickt. Es muß kein Nieße- wurz tragen,
noch des Gallbaums schädlichen Saft: der Eibenbaum wächset
nicht daselbst, noch auch Gift ausschwitzende Bäume.
Doch darf die Allraune, (211) die Menschen- ähnliche Pflanze,
und der traurige Schierling da blühn, Brom- beeren und Reiser,
die man zu Ruthen gebraucht, und endlich stachliche Disteln.
In der Nähe ströme ein Fluß, den der emsige Landmann

auf

(211) Die Aehnlichkeit der Wurzel von der Allraune oder Mandragora Pflanze mit der menschlichen Gestalt, ist ein bloßes Werk des Betruges, da man sich bemühet hat, diesen oder andern Wurzeln durch Kunst einige Aehnlichkeit mit der Figur eines Menschen zu geben.

auf sein durstiges Land zur milden Bewässe-
rung leitet:
oder es sey ein Brunn bey der Hand, der
nicht gar zu tief ist,
sonst zersprengt das Gedärme sehr leicht von
der Arbeit des Schöpfers.
Wände schliessen dein Gartenland ein, oder
stachliche Hecken,
um den Zugang dem Vieh und auch den Die-
ben zu wehren.
Des Priapus (212) Gestalt, der Kinder und
Diebe verscheuchet,
heischt nicht des Daedalus Kunst, noch des
Polykletus und Phradmons,
des Agelades nicht: aus altem Holze ge-
schnitzet
zeig der unförmliche Klotz sein häßliches Bild
in dem Garten.
Singet dann nun, ihr Musen, durch mich
in niedrigen Tönen,

 wie

(212) Priapus war der Gott der Zeugung und Gärtnerey. Jeder Garten ward durch sein Bildniß gezieret, oder vielmehr geschändet, weil er unter einer sehr unzüchtigen Gestalt vorgestellet ward.

Polykletus, Phradmon und Agelades waren berühmte Bildhauer.

wie man den Garten bestellt, die Zeit, den
Saamen zu pflanzen.
und wie man das Gepflanzte besorgt, das
Aufblühn der Blumen,
und wenn die Paestische (213) Rose sich zeigt,
dann, wenn man vom Weinstock
Ableger macht, und fremde Zweige den Bäumen einpfropfet.
Wenn der durstige Hundsstern sich schon ins
Weltmeer gesenkt hat,
und die Stunden des Tags und der Nacht
im Gleichgewicht stehen,
wenn der fruchtbare Herbst der Früchte Ueberfluß zeiget,
und mit schäumendem Most gequetschter Trauben besprützt ist,
dann ist es Zeit, mit eisernen Spaten das
Land zu umgraben,
falls der Regen es schon tief hinein gnug milde
gemacht hat.
Ist die Erde noch hart und von der Hitze gedörret,
so beströmet man sie mit hingeleiteten Bächen,
und

(213) Paestum ist das itzt ruinirte Pesto in Italien, welches jährlich zweymal Rosen trug.

und tränkt den lechzenden Grund. Doch
wenn kein Regen sich zeiget,
wenn uns Jupiters Wink ihn versagt, und
sich keine Nässe
in dem Lande enthält, so muß man den Winter abwarten,
wenn des Bacchus (214) Gnoßischer Kranz
ins blauliche Meer sinkt,
und das Siebengestirn sich seinem Untergang
nähert.
Wenn die flüchtige Sonne am Himmel nicht
lange verweilet,
sondern die Arme und Pfeile des wütenden
Scorpions fliehet,
und dem Centaurischen Schützen zueilt, dann
schonet der Landmann
nicht aus falscher Schaam der Erde, als
Mutter der Menschen.

Zwar

(214) Dieses gründet sich auf folgende fabelhafte Erzählung der Dichter. Bacchus heyrathete die Ariadne, eine Cretische Prinzeßinn, und setzte ihren Kranz nach ihrem Tode unter die Sterne. Dieser wird der Gnoßische genannt, weil eine Stadt dieses Namens in Creta oder dem itzigen Candien war. Das in einer Ründung stehende Gestirne, welches der Kranz der Ariadne, oder die nordliche Krone heißt, gehet im October unter.

Zwar ward aus ihr das Geschlecht durch Prometheus (215) Hände geschaffen,
das der grausame Neptunus begrub, als er seine Fluthen
über den Erdkreis ergoß: die untersten Gründe erbebten,
Lethens Gewässer erschrack, die Hölle sah das Erzittern
ihres Stygischen Königs, da über die Schaaren der Schatten
wild der Ocean rauscht. Für die verwüstete Erde
schuf eine fruchtbare Kraft den Stamm der itzigen Menschen.
durch Deucalions Hand aus Steinen der hohen Gebirge.

Harte

(215) Nach der Fabellehre der Heiden bildete Prometheus den esten Menschen aus Leimen, und stahl für ihn das Feuer aus dem Himmel, welches er mit schrecklichen Strafen büßen muste. Da das Geschlecht dieser Menschen sehr lasterhaft ward, vermochte Jupiter den Gott des Meers, Neptun, es durch eine Wasserfluth zu vertilgen. Nur zween Menschen blieben übrig, Deucalion und Pyrrha, welche Befehl erhielten, Steine über den Kopf zu werfen, aus welchen Menschen wurden.

Der Styx ist ein vorgeblicher Fluß in der Hölle, und der Stygische oder Höllische König ist Pluto.

LB Coburg

Harte Arbeit wartet auf uns, wird unsre
Bestimmung.
Nun wohlan, weg mit dem Schlaf! durch-
pflügt die grünende Erde,
grabet die festeren Erdtheile auf mit Hacken
und Spaten,
laßt sie mit den oberen Schollen den Einfluß
des Reifes,
und des Frostes und Windes empfinden und
lockerer werden.
Wenn nun vom helleren West die starrende
Kälte des Norden
sich in erwärmende Lüfte verwandelt, und
von dem Himmel
sich die Leyer (216) ins Weltmer versenkt,
und die zwitschernde Schwalbe
schon den Anfang des Frühlings uns singt,
dann führet der Landmann
fetten Schutt auf das magere Land, oder
Dünger von Eseln,

oder

(216) Die Leyer ist ein Gestirn. Die Römischen Landwirthe müssen eine grössere Kenntniß der Sternkunde gehabt haben, als die unsrigen. Es würde daher vergebliche Mühe seyn, den Auf- und Untergang der Sterne, welchen Columella so häufig anführt, auf unsern Horizont zu berechnen, oder zu berichtigen. Wenn die Leyer in Italien im An-

oder Mist von anderem Vieh und aus den Kloacken,
daß das ausgemergelte Land sich wieder erhole.
Wird die Erde vom Regen zu dicht, und hart von dem Reife,
hackt man sie wiederum um, und zerschlägt die grünenden Klöße,
daß das lockere Feld sich besser auflösen möge.
Dann so gräbt man mit dem vom Gebrauche glänzenden Spaten
enge Furchen, queer über das Land, in verschiedener Richtung.
Ist die Erde nun ganz von allem Unrath gesäubert,
und in ihre Beete vertheilt, so winkt uns die Saatzeit.
Dann so setzt man zum Schmucke der Erden blutfarbige Blumen,
weisse Levcojen; Goldblumen, Narcissen; glänzende Liljen;

Löwen-

Anfange des Februars untergehet, wie Columella unten angiebt, so müssen die Schwalben, deren Ankunft hier mit dem Untergange der Leyer verbunden wird, in Italien zeitiger als bey uns ihre Sümpfe, Hölen und Winterwohnungen verlassen: wie solches denn auch das dortige gelindere Clima wahrscheinlich macht.

Löwenmaul und Hyacinthen, weisse und blaue; Violen
von Purpurfarbe und blasse; und hochgeröthete Rosen;
dann wird Heilkraut gesä't, und Schielkraut von kraftreichen Säften,
und der schlafmachende Mohn; auch die Megarische Zwiebel,
welche dem Jüngling und Mädchen zur Liebe ein mächtiger Reiz ist;
dann die Art, die Getulien zeugt, des Priapus Gefehrte,
das erschöpfte Männer zur Wollust noch weckende Senfkorn;
Kerbel und Endivien, die Reizung des ekelnden Gaumen;
dann zartadrichter Lattich, und der strengriechende Knoblauch
von verschiedner Art; was zum Einmachen der Bohnen
sonst der Pöbel gebraucht; auch Zuckerwurz wird nun gepflanzet,
und die Aßirische Wurzel; das Bier (217) schmackhafter zu machen,
schneidet

(217) Das Bier wird hier Pelusisch genannt, weil man den Egyptern, deren Stadt Pelesium

schneidet man sie, und nimmt sie mit einge-
weichten Wolfsbohnen.
Auch zum Einmachen pflanzt man nun die
wohlfeilen Früchte,
Kappern und bittern Aland, und die oft
schreckende Ferul, (218)
niedrig wachsende Münze, wohlriechenden
Dill, und die Rauke,
die den Geschmack des Oeles erhöht, und
Senf, der den Augen
Thränen abzwingt, braunen Kohl, und
Zähren reizende Zwiebeln,
Pfefferkraut, welches der Milch die liebliche
Säure verleihet,
und mit ätzender Kraft des Brandmaals Spu-
ren vertilget.
Ueberallwachsender Kohl, der mit den Sten-
geln im Winter,
und mit Sprössen im Frühling, Monarchen
und Pöbelvolk speiset,

wird

Pelesium war, und insbesondere dem Osiris die Erfindung desselben zuschreibt. Man trank es aber auch in Griechenland, Italien, Spanien, Gallien und Deutschland.

(218) Ferulkraut ist eine in Italien wachsende Pflanze. Man bediente sich derselben zur Züchtigung der Kinder und Soldaten.

wird mit seinen verschiedenen Arten sodann auch gesäet,
die um das alte Cuma sonst wuchs; bey den Marrucinern;
auf Signiens Lepinischem Berge; in Capuens Fluren;
auf Stabiens bewässerter Trift, in Caudinischen Engen;
um den Vesuv, und das vom Sebethischen Brunnen beströmte
Napoli; um den Pompejischen Sumpf, beym Salzwerk des Herkuls;
an des Silers klar fliessenden Strom; bey den rauhen Sabellern;
an des Turnus See; in Tiburs fruchtbaren Feldern;
in Bruttien; auf Ariciens lauchreichem Gefilde.
Ist die lockere Erde nun so mit Saamen geschwängert,
braucht dieselbe doch noch beständige Aufsicht und Sorgfalt,
daß die Erndte dereinst uns die Mühe mit Wucher vergelte.
Man beströme das Land mit Bächen, daß nicht die Dürre

keimende Pflanzen erstickt: wenn dann die Erde sich löset,
und der grünende Keim aus ihrem Schoosse entspriesset,
eilt der Gärtner herbey, begießt die aufschiessenden Pflanzen,
doch nur mäßig, und säubert das Land durchs Jäten vom Unkraut.
Wer aber Gärten besitzt, auf dornichten Hügeln gelegen,
die kein hochliegender Wald mit frischen Bächen bewässert,
grabe die Felder tief auf, daß an die trockene Erde
sich die Pflanze gewöhnt, und von der Hitze nichts leidet.
Wenn des Widders Gestirn, das erste der himmlischen Zeichen,
der den Phryxus über das Meer, (219) doch die Helle nicht, brachte,
sich

(219) Hier liegt eine ungereimte Fabel zum Grunde. Phryxus, ein Boeotischer Prinz in Griechenland, suchte mit seiner Schwester Helle den Nachstellungen seiner Stiefmuter zu entfliehen, und ritt auf einem Widder mit güldner Wolle durch das Meer. Helle fiel herunter, und ertrank, und gab dem Meer bey Constantinopel, welches der

sich aus den Wellen erhebt, eröffnet die Erde
den Busen,
und nimmt die Pflanzen nun auf, die zum
Verpflanzen geschickt sind.
Säume dich, Landmann, dann nicht! mit
kaum zu bemerkenden Schritten
fliehet die Zeit, und das Jahr vergehet, ehe
mans gewahr wird.
Siehe, die fruchtbare Mutter heischt von uns
ihre Geburten:
um dem aufsprießenden Keim bald mehre
Nahrung zu geben,
wird er wieder verpflanzt. Man giebt dem
Schoosse der Mutter
ihre Pfänder nun hin. Die grünen Sprößlinge krönen
bald das fruchtreiche Feld: man ziert es mit
äusserem Schmucke:
grüner Eppich kräusele sich auf der blumichten
Erde,

der Hellespont, oder das Meer der Helle heisset, ihren Namen. Phryxus kam glücklich in Colchis ans Land, das Fell des Widders war das hernach berühmte güldene Vlies. Der Widder ward unter die Sterne versetzt. Es liegen unter dieser Fabel historische Wahrheiten verborgen, deren Ausführung aber nicht hieher gehört.

und sie werde vom Lauch und von den Möhren
beschattet.
Auch ist es nunmehr Zeit, den wohlriechenden
Safran zu pflanzen,
den Siciliens Hybla uns zollt, von Canopus
Gefilde (220)
den Majoran, und die Myrrhen Achajens
mit tropfelndem Safte.
Die Hyacinthen aus dem unschuldig ver-
sprützeten Blute
des Ajax, (221) und Tausendschön, das
der Vergänglichkeit trotzet,
und was sonst die Natur mit tausend Farben
geschildert,
und aus dem Saamen gezeugt, verpflanzt itzo
der Gärtner.
Der den Augen schädliche Kohl wird nun auch
versetzet,

und

(220) Canopus ist die itzige Egyptische Stadt Rosette. Achaja war eine Landschaft des itzigen Morea.

(221) Ajax war ein tapferer Griechischer Held im Trojanischen Kriege, der sich selbst erstach, weil die Waffen des Achilles nicht ihm, sondern dem Ulysses zugesprochen wurden. Aus seinem Blute sollen die Hyacinthen gewachsen seyn. Andere Fabeldichter leiten sie von dem Blute eines Jünglings her, welchen Apollo unversehener Weise tödtete.

und Sallat, der den Schlaf erregt, und den Ekel vertreibet,
der aus langer Krankheit entsteht. Den Caecilischen Arten
gab Metellus den Namen: die Blätter der einen sind gelblich,
die der andern kraus. Die Cappadocische Gattung
träget dichte blaßfarbige Köpfe. In meiner Heimat
bey Cadix ist er kraus, mit weissen Köpfen und Stengeln.
Cypern Paphos zeuget Sallat in fetten Gefilden,
dessen Stengel weiß, und die breiten Blätter ganz roth sind.
Jede Art von Sallat hat ihre besondere Saatzeit:
für den Caecilischen ist des Jahres Anfang bestimmet:
der Cappadocische wird im versöhnenden Hornung (222) gepflanzet:

(222) Die Priester des Pans bemüheten sich im Hornung die Sünden des Volks durch Opfer zu versöhnen. Der Monat bekam davon seinen Namen, weil Februare im alten Sabinischen reinigen heißt.

der von Cadix im Merz, und im April der
von Paphos.
Pflanzen und Erde sind dann begierig nach der
Begattung.
Nun zeigt die Welt ihre zeugende Kraft: nun
sehnt nach dem Beyschlaf
sich die Liebe: Begierden erfüllen den brün-
stigen Weltgeist: (223)
er liebt was er beseelt, erfüllt es mit frucht-
reichem Keime.
Der Ocean lockt seine Thetis, Neptun Am-
phitriten, (224)
blaue Geburten gebieret ihr fruchtbarer
Schooß: alle Meere
füllet ein Heer von schwimmenden Thieren.
Der größte der Götter
ahmt noch der Liebe der Danae (225) nach,
und schüttet den Regen

in

(223) Die alten Weltweisen behaupteten, Gott habe der Welt eine theils geistige, theils materielle Seele gegeben. Dieser allgemeine Weltgeist beseele gleichsam die ganze Natur, und gebe ihr Leben und Fruchtbarkeit.

(224) Der Ocean oder das Weltmeer ward als ein Gott verehrt, und man gab ihm die Thetis zur Gemahlinn, so wie dem Neptun die Amphitrite.

(225) Der größte der Götter war Jupiter: er verliebte sich, nach der Fabellehre der Alten,

in

in seiner Mutter Schooß mit Gewalt: die Erde verschmähet
nicht die Liebe des Sohns, sie eilt voll Brunst zur Umarmung.
Meere, Berge und Welt fühlt nun die Reize des Frühlings,
und die Wollust entbrennt in Menschen, Vögeln und Thieren,
und erhitzt ihr Gemüth, und wütet im inneren Marke,
bis die Wollust gestillt. und die Befruchtung geschehen ist,
welche Geburten von mancherley Gattung erzeugt, und der Erde
neue Bewohner verleiht, daß sie zur Wüste nicht werde.
Doch was erkühne ich mich, die erhabene Bahn zu besteigen!

in die Danae, und da er keinen Zugang zu ihr erlangen konnte, fiel er ihr in Gestalt eines güldenen Regens in den Schooß, und schwängerte sie. Sonst bedeutete Jupiter auch den Himmel und die vom Regen schwangere Luft, und da dieser seinen Ursprung aus den Dünsten der Erde hat, so heißt er ein Sohn der Rhea, unter welchem Namen die Alten die Erde verstanden.

Grösseren, und vom Apoll mehr als ich, begeisterten Dichtern
stehet es zu, die Gründe der Dinge, die heiligen Feste
der Natur, und die geheimen Gesetze des Himmels
zu besingen: sie mögen, vom Schauer der Gottheit durchdrungen,
in den Gebürgen und Hainen der Cybele, (226) Bacchus und Phoebus,
dir, o Apoll und Bacchus, die festlichen Lieder zujauchzen.
Mein Schwung erhebt sich nicht hoch: Calliope ruft mich zurücke,
heißt mich ein niedriges Lied für enge Gesichtskreise singen,
das beym Beschneiden der Bäume und in den grünenden Gärten

aus

(226) Cybele war die Mutter der Götter: der Berg Dindymus war ihr geweiht, auf welchem ihre Priester, die Corybanten, ihr zu Ehren feyerliche Feste begiengen. Cythaeron und Nysa waren Berge in Griechenland und Indien, welche dem Bacchus heilig waren. Die Berge Parnassus und Helikon waren dem Apollo und den Musen gewidmet. Calliope war eine von den Musen.

aus der Kehle des Gärtners erschallt; drum
hőret mich ferner.
Kreß wird in enge Furchen gesäet, den Wür-
mern zum Gifte,
welche der menschliche Kőrper aus schädlichen
Speisen erzeuget;
Saturey, dem Thymian und Pfefferkraut an
Geschmack ähnlich;
zarte Gurken und Kürbsen und Artischocken,
die Trinkern
angenehm sind, doch den Sängern nicht:
bald treiben sie Blüthen,
deren Farbe dem Purpur bald gleicht, bald
aber den Myrthen:
oft erőffnet sich dieses Gewächs, oft bleibt es
geschlossen,
wie ein Tannzapf; bald zeiget es sich in Ge-
stalt eines Korbes,
und streckt spitzige Blätter hervor; oft, wenn
es verwelket,
ist es gebognem Bärenklau gleich. Wenn
nun der Granatbaum
hochrothe Blüthen ansetzt, und Kerne in rőth-
lichen Häuschen,
dann ist es Zeit das Zehrkraut zu säen, dann
wächst Coriander,

und der schwarze Römische Kümmel: die Beere des Spargels
schiesset aus dem schuppigten Trieb: dann sprosset die Pappel,
welche die Stirne der Sonne zukehrt, und, ähnlich dem Weinstock,
kühn unter Dornen aufwächst, und unter wilden Holzbirnen,
und mit unvergänglichen Ellern die Stickwurz verbindet.
Dann so pflanzet man auch in fette Erde den Mangold;
seine Blätter sind grün, und weiß ist die Farbe der Wurzel.
Nun ist die Erndtezeit da für die wohlriechenden Blumen,
und der bepurperte Frühling, die fruchtbare Mutter, die Erde,
siehet sich froh von ihren blumichten Kindern umkränzet:
glänzende Knospen brechen hervor an dem Phrygischen Lotus, (227)

und

(227) Lotus war bey den Alten der Name einer Pflanze, aber auch eines Baums. Man fand die Frucht sehr angenehm. Itzt denkt man nicht so vortheilhaft von dem Geschmack derselben. Dieser Baum muß also ausgeartet seyn, oder die Alten haben etwas anders unter dem Namen Lotus verstanden, als wir.

und die Viole zeigt die halbgeöffneten Augen:
auch bricht das Löwenmaul auf: mit roth gefärbeten Wangen
trit die jungfräuliche Rose hervor; zu Ehren der Götter
wird sie mit Sabäischen Weihrauch im Tempel vermischet. (228)
Ich ruf euch an, Acheloische Nymphen, (229) Gefehrten der Musen,
euch ihr Dryaden vom Mannalus und auch euch ihr Napeen,
die

(228) Saba eine an Weihrauch fruchtbare Stadt in Arabien soll das itzige Zibith seyn.

(229) Achelous war ein Fluß, der von dem Pindus herabströmte, und hatte, wie alle andere Ströme, Nymphen oder Untergottheiten zur Regierung seiner Fluthen, welche Gefährten der Musen genannt werden, weil der Pindus von diesen bewohnt ward.

Maenalus war ein Berg.

Dryaden wurden die Nymphen, welche die Aufsicht über die Bäume hatten, genannt. Napeen waren Wasser und Waldgörtinnen, andere halten sie für Blumengöttinnen. Der Castalische Brunnen war am Fuße des Parnassus.

Halesus war ein Fluß und Berg in Sicilien, wo Proserpina, eine Tochter der Ceres, vom Pluto dem Höllengott soll entführt worden seyn.

Zevs ist ein Name des Jupiters.

die ihr den Amphrysischen Wald, Thessaliens
Tempe,
den Cyllenischen Berg, Lyceens schattige
Felder,
und vom Castalischen Brunnen bethauete
Hölen bewohnet:
auch euch Nymphen, die einst am Halesus
Blumen gelesen,
da die Tochter der Ceres, aufmerksam auf
eure Tänze,
in den Ennäischen Fluren sich blühende Lilien
pflückte:
durch Entführung ward sie die Gemahlin des
Herrschers der Hölle,
zog die traurigen Schatten den Sternen, die
Hölle dem Himmel,
und den Pluto dem Zevs, und ihrer Wohl-
fahrt den Tod vor;
und Proserpina ward Monarchin unter der
Erde.
Nymphen legt nun die Traurigkeit ab, laßt
die Furchtsamkeit fahren,
eilet mit leichtem Schritte herbey, und füllet
die Körbe
mit den Blumen der Erde, und fürchtet nicht
List oder Raubsucht:

wir

wir verehren die Treu, uns sind die Haus-
götter heilig.
Alles ist voll von Scherz, von sorglos-frohem
Gelächter,
und vom Wein: wir schmausen auf grünen
und fröhlichen Wiesen.
Nun hört der Frühlingsfrost auf, nun ist die
lieblichste Jahrszeit,
da die Sonne gelinde noch scheint, und uns
zu der Ruhe
in dem zarten Grase anlockt, und die rau-
schenden Bäche,
nicht zum Trunke vom Froste zu kalt, von
der Sonne zu warm sind.
Mit dem Flor ihrer Blumen umkränzt itzt
Venus die Gärten:
vor dem Glanz der Rose verlischt Sarranischer
Purpur: (230)
im unumwölkten Nord glänzt mit den pur-
purnen Strahlen
so nicht der Mond, der feurige Mars, der
brennende Hundsstern,

noch

(230) Tyrus hieß in den ältesten Zeiten Sarra, (Gellii Noct. Att. XIV. 6.) und der daselbst verfertigte köstliche Purpur behielt diesen Namen.

noch der blitzende Stern, der Morgen und
Abend uns anzeigt:
auch der Regenbogen zeigt nicht so strahlende
Farben,
als der Gärten schimmernde Blumen.
Darum, wenn die Sonne
ihren Morgenglanz zeigt, oder auch, wenn
Phöbus die Pferde
in die Spanischen Fluthen versenkt, so brechet
Narcissen,
und den schattigen und wohlriechenden Ma-
joran ab,
und unfruchtbare Granatblüth. Daß nicht
der schöne Alexis
künftig des Coridons Güter verschmäht, du
noch schönerer Nais,
o so sammle Violen, Reinweiden, Casia,
Balsam,
und Saffranblumen in Körbe: um den Ge-
ruch zu verschönern,
feuchte sie an mit Wein. Ihr Landleute, die
ihr die Blumen
mit euren harten Händen abbrecht, nun
füllt eure Körbe
mit röthlichen Hyacinthen, mit Ringelblu-
men und Rosen,

bringet

bringet des Frühlings Reichthum zu Markt,
und kehret wohl bezechet,
und mit Geld in der Tasche zurück. Wenn
dann sich die Erndte
naht, und die Sonne in Zwillingsgestirn
und Krebse die Tage
länger macht, dann bringt in die Stadt grüne
Bündel von Knoblauch,
und von Zwiebeln, von Dill und von Mohn,
und wenn sie verkauft sind,
so besinget die Göttinn des Glücks, und kehrt
zu den Gärten
freudig zurück; dann ebnet mit schweren
Walzen den Acker,
auf dem Heidekraut wächst, damit nicht
künftig die Hitze
durch den zu lockeren Staub die Saaten selber
verbrenne,
oder mit beißigem Zahn der Erdfloh ihnen
nicht schade,
noch das Saamenkorn selbst ein Raub der
Ameisen werde.
Doch frißt die Schnecke und Raupe nicht bloß
die zärteren Sprossen,
sondern wenn auch der Kohl in starken Sten=
geln schon aufschießt,

und die weissen Wurzeln des Mangolds die Größe schon haben.
Wenn der sichere Gärtner sich schon der Früchte erfreuet,
und sie bald als reif sich einzusammlen gedenket,
stürzet schreckliche Platzregen oft im Zorne vom Himmel
Jupiter, und sein Hagel zerschlägt die Arbeit der Menschen
und des Viehs. Oft fällt ein schädlicher Thau auf die Erde,
der die Raupen erzeugt, die den Wein und die Weiden verwüsten;
sie vernichten den Keim der Gewächse mit brennendem Bisse,
und zernagen die Blätter, bis daß der Stamm ganz verwelkt ist.
Daß diese schreckliche Unfälle nicht den Landleuten schaden,
hat Erfahrung und Kunst uns Rettungsmittel gezeiget.
Thuscische Opfer stillen die Wuth der Winde, des Wetters:
Eingeweide und Blut vom säugenden Hunde versöhnet

die

die so schädliche Göttinn des Brandes, damit
sie die Saaten
nicht vertilgt. Der Tyrrhenische Tages stellt
auf die Grenze
seines Ackers den abgezogenen Kopf eines Esels
zu dem Behuf: und Tarchan umgab mit
Stichwurz die Wohnung,
um sich gegen den Blitz des Donnergottes zu
schützen.
Der Melampus, vom Chiron gelehrt,
hängt Eulen ans Kreuze,
daß ihr Tod bringendes Lied nicht mehr von
den Höhen erschalle.
Daß kein schädliches Thier die jungen Saaten
verwüste,
hat die Besprengung des Saamens mit un-
gesalzenem Oelschaum,
und die Vermengung mit schwarzem Ofenruß
oftmals verhindert.
Auch hat es Nutzen geschafft, wenn man die
Pflanzen mit Wasser
von dem bittern Andorn begießt, und mit
Safte von Hauslauch.
Sind diese Mittel nicht kräftig genug, dem
Verderben zu wehren,
nimmt man endlich die Zuflucht zu Dardanus
zaubrischen Künsten.

Wenn ein Mädchen zuerst die weibliche Blüthe empfindet,
führt man sie mit bloßer Brust und mit losfliegenden Haaren
dreymal um die Beeten und um die Zäune des Gartens.
Ist der Umgang vollbracht, sieht man nicht ohne Bewundern
mit verzerrten Körpern die Raupen zur Erde sich stürzen,
wie wenn man Aepfel und Eicheln von ihren Bäumen abschüttelt: (231)
so sahe Jason dort, wie der eingeschlummerte Drache
von des Prixus güldenem Vlies durch der Zauberkunst Macht fiel.
Dann wird es Zeit, frühreifen Sallat, der von Cadix und Paphos,
aufzuziehn, und mit Eppich und Lauch zusammen zu binden.

Nun

(231) Das Lächerliche dieser heidnischen Opfer und Ceremonien braucht wol keine weitläuftige Anzeige noch Widerlegung.

Jason sollte das güldene Vlies holen, welches ein Drache bewachte. Die Zauberkünste der in den Jason verliebten Prinzeßinn Medea versenkten ihn in den Schlaf.

Nun zeigt sich geilmachender Senf in den
fruchtbaren Gärten:
glatter Ampher grünt itzt von selbst, Hirsch-
beeren, Meerzwiebeln,
und der Mäusedorn treibt itzt seine stachlichten
Hecken:
wilder Spargel schießt auf, dem Garten-
spargel ganz ähnlich:
feuchter Portulak bedeckt die trockenen Furchen.
Nun erheben sich auch die der Melde schäd-
liche Bohnen,
und so Gurke als Kürbis erwächst, die theils
in der Höhe
um die Decke der Laube sich hangen, theils
gleich einer Schlange
durch die kalten Schatten des Grases im
Sommer sich winden.
Kürbisse sind von verschiedener Gattung:
willt du sie länglich,
so nimm aus dem dünnen Halse derselben den
Saamen:
sollen sie dick und kugelicht, so nimm aus der
Mitte
Kerne zum Saamen her, so wachsen sie zu
der Größe,
daß man Gefäße zu Pech, und Honig, und
Wasser, und Weine,

aus denselbigen macht; auch dienen sie Kindern zum Schwimmen.

Die schwarzbräunliche Gurke wächst an der trächtigen Erde,
und ist, gleich den Schlangen, mit knotigem Grase bedecket,
lieget mit gekrümmetem Bauch, und wächst in die Ründe,
und ihr Genuß vermehrt die Seuchen des schädlichen Sommers,
und ein übler Geruch dampft aus dem Saft und dem Saamen.
Wenn die Gurke sich vom Geländer ans Wasser hinziehet,
und desselben Flusse nacheilt, so wächst sie zu dünne,
daß sie beständig sich zitternd bewegt; die Farbe ist weißlich:
sie hat nicht mehr Consistenz, als Milch, die zu Käse gerinnt.
Süß aber ist ihr Geschmack, und gelblich wird sie sich farben,
wenn auf bewässertem Lande sie reift: sie ist heilsam den Kranken.
Wenn des Sirius Brand, von der Sonnen Flammen entzündet,

Früchte

Früchte an den Bämen erzeugt, wenn vom Maulbeeren Blute
der sonst weisse Korb sich gefärbt, so bricht man die Feigen
von der frühen zweyträgigen Art: man füllet die Körbe
mit Aprikosen, Spillingen und Damascenischen Pflaumen,
und mit Pfirschen, (232) die ehedem das barbarische Persen
als eine giftige Frucht ausgesandt, doch durch die Verpflanzung
wich das schädliche Gift, und ihr Geschmack ward ambrosisch,
und sie wurden Pfirschen genannt, nach Persiens Namen:
die (233) frühzeitige Art reift mit den kleinesten Früchten;

 groß

(232) Die Pfirschen stammen allerdings ursprünglich aus Persien her. Es ist aber falsch, daß sie dort giftig sind. Olearius und Mandelsloh haben sie dort gefunden und gegessen, ohne dieser ihrer Schädlichkeit zu gedenken. (Olearii Pers. Reisebesch. S. 254. 295. 304. Mandelsloh Reiseb. S. 20.)

(233) Miller giebt (Gartenlex. III. 209.) neun und dreißig Pfirschengattungen an: es ist aber

groß sind die Pfirschen, die Gallien zeugt, auch reifen sie zeitig;
langsam, und wenn es schon friert, kommt Asiens Pfirsche zur Reife.
Wenn der himmlische Fuhrmann aufgeht, reift die Livische Gattung,
und die von Caunis: der Chalcidischen weichet nicht jene,
der von Chios nicht die; die purpurfarbige Gattung,
die Mariscische fette, und mit dem röthlichen Saamen
die Callistrutische; die weisse wachsähnliche; nebst ihr
Lybiens gespaltene Art, und Lydiens bunte
reifen nun auch. Wenn des Vulcanus (234) Opfer vollbracht ist,
und es nach Regen aussiehet, so säet dem hinkenden Gotte
Rüben aus Nursien und Amiternum zu Ehren.

Aber

aber nicht wohl möglich, auszumachen, welche von den daselbst angegebenen Namen auf die hier erzählten Römischen passen.

(234) Das Fest des Vulcanus fiel im August.

Aber Bacchus heißt uns für die reifen Weintrauben sorgen,
und dem Gartenbau allhier ein Ende zu machen.
Ich thue es, denn deinem Befehl gehorchet der Landmann,
süßer Bachus, und erndtet froh deine milden Geschenke,
tanzet mit seinen von altem Wein schon wankenden Gliedern,
mit den geilen Satyren (235) und den zweyförmigen Panen.
Wir besingen dich, Bacchus, des Menalus großen Bewohner,
Sorgentilger und Vater der Kelter, wir laden dich zu uns,

(235) Satyren sind erdichtete Wesen, welche oben die Gestalt eines Menschen, und unten eines Bocks hatten, für Waldgötter gehalten wurden, und der Keuschheit des Frauenzimmers sehr nachstelleten.

Pan war eine wichtige Gottheit, und ward vornehmlich von den Hirten verehrt. Er hatte Bockshörner und Füße, und wird deswegen von Columella zweyförmig genannt. Er gedenket vieler Panen, und scheint also wol unter diesem Namen die Faunen oder Waldgötter zu verstehen.

daß der Most in den Kübeln aufbraust, und
weinreicher Falerner
bis zum Ueberfliessen die schäumenden Fässer
erfüllet.
Dies, mein Silvin, sey genug vom Ackerbau.
Marons Gesetze
hab ich nur weiter erklärt: denn dieser himm-
lische Dichter
hat den Römern zuerst in Hesiodus Tönen
gesungen.

Eilf-

Eilftes Buch.

Erster Abschnitt.

Der Priester des Augustus (236) Claudius, ein junger Mensch von natürlicher Fähigkeit und Gelehrsamkeit, hat auf Ansuchen vieler Gelehrten, und vornehmlich vieler Landleute, mich vermocht, den Gartenbau in ungebundener Rede vorzutragen. Mir war dieses schon bekannt, da ich diese Materie in Verse brachte, weil du aber, mein Silvin, diese poetische Abhandlung so begierig von mir verlangtest, so war ich nicht vermögend, es dir abzuschlagen. Meine Absicht war, wenn ich mich dazu aufgelegt finden würde, die Pflichten des Haushaltungverwalters und des Gärtners zusammen abzu-

(236) Der erste Römische Monarch, dessen Ehrenname Augustus war, ward als ein Gott geehrt, und man stiftete nach seinem Tode Priester, die die zu seinen Ehren gestifteten Opfer besorgen mußten. Ein solcher war dieser Claudius. Daß er der nachmalige Kaiser dieses Namens gewesen, ist nicht wahrscheinlich, weil vermuthlich Columella erst unter der Regierung dieses Kaisers geschrieben hat.

handeln. Ich habe solche zwar in dem ersten Buch von der Landwirthschaft schon einigermaßen ausgeführt: weil aber eben dieser unser Freund Claudius auf die weitere Ausführung dringet, so habe ich die ausgearbeitete Anzahl Bücher überschritten, und dieses eilfte Buch von der Landwirthschaft hinzugethan.

Ein Verwalter, den man über sein Landgut und Hauswesen setzet, muß weder zu jung, noch zu alt seyn: denn die Knechte verachten einen jungen Menschen eben so sehr, als einen Greis. Jener kennt die Feldarbeit noch nicht: dieser ist nicht mehr im Stande, sie zu verrichten: jenen macht die Jugend unachtsam, und diesen das Alter faul. Ein mittleres Alter ist folglich zu diesem Amte am geschicktesten, und ein Verwalter kann vom dreißigsten bis in das sechzigste Jahr einen tüchtigen Landwirth abgeben, wenn sein Körper nicht durch unversehene Zufälle gelitten hat. Derjenige, welche man zu diesem Amte bestimmet, muß einsichtsvoll und bey guten Kräften seyn, damit er die ihm untergebenen unterrichten, und ihnen selbst zeigen könne, wie sie es machen sollen: denn wenn man kein Muster vor Augen hat, so gehet es mit dem Unterricht schlecht von statten. Es ist daher um

so

so viel besser, wenn die Arbeitsleute von dem Verwalter, als wenn er von ihnen lernen muß, da schon das Muster alter Sitten, Cato, sagt, es sey mit einem Hausvater schlecht bestellet, wenn er von seinem Verwalter lernen müsse. In Xenophons Buche vom Haushalt, welches Cicero lateinisch übersetzt hat, wird der brave Athenienser Ischomachus von dem Sokrates (237) befragt, ob er gewohnt sey, einen Verwalter so, wie einen andern Werkmeister zu kaufen, oder ihn selbst zu unterrichten, wenn er in seinem Haushalte einen nöthig habe. Er antwortete, ich unterrichte ihn selbst, denn wer in meiner Abwesenheit meine Stelle vertrit, und an meiner Statt die Aufsicht hat, muß eben so viel wissen, als ich. Jedoch dieses ist allzuverjährt, und aus dem Zeitalter her, in welchem eben dieser Ischomachus behauptete, daß niemand sey, der nicht die Landwirthschaft verstehe. Da ich aber unsere Unwissenheit hierin kenne, so empfehle ich den erfahrensten Landwirthen junge Leute von lebhaftem Verstande

(237) Sokrates war ein Atheniensischer Weltweise, der aus Neid als ein Verführer der Jugend und Verächter der Götter angeklagt und hingerichtet ward.

stande und starker Leibesbeschaffenheit zu Verwaltern, denn, ohngeachtet der Schwierigkeit, jemand zuzulehren, wird doch durch ihren Unterricht einer von vielen den Landbau verstehen lernen, und die Geschicklichkeit zu befehlen erlangen. Denn einige verstehen zwar die Arbeit vollkommen, haben aber nicht das gehörige Talent, andern zu befehlen, verfahren daher zu strenge oder zu gelinde, und thun dadurch ihrer Herrschaft Schaden. Wer daher ein Verwalter werden soll, muß, wie gesagt, unterrichtet, und von Kindesbeinen an zur Landwirthschaft abgehärtet werden, und durch viele Proben gezeigt haben, nicht allein, daß er den Landbau begriffen, sondern auch Treue und Liebe gegen seinen Herrn habe: denn ohne diese hilft alle Wissenschaft des Verwalters nichts.

Vornehmlich soll ein Verwalter wissen und beurtheilen, was für Verrichtungen und Arbeit einem jeden auferlegt werden müssen: weil auch der stärkste Arbeiter das nicht verrichten kann, was ihm aufgetragen wird, wenn er keinen Begriff von der Arbeit hat, und eben so wenig der geschickteste, wenn es ihm an Kräften fehlt. Man ziehe also die Beschaffenheit der Dinge in Erwegung: bey

einigen

einigen Arbeiten kommt es bloß auf die Kräfte an, wenn z. E. Lasten weggeschafft und getragen werden sollen; einige erfordern zugleich Stärke und Geschicklichkeit, als das Graben, Pflügen, und Mähen; bey andern ist zwar einige Stärke, doch mehr Geschicklichkeit nöthig, als bey dem Beschneiden und der Fortpflanzung der Weinstöcke; bey noch andern kommt die Wissenschaft hauptsächlich in Betrachtung, als bey der Weidung des Viehes und der Cur ihrer Krankheiten. Alle diese verschiedenen Verrichtungen kann ein Verwalter nicht gehörig beurtheilen, wenn er nicht selbst so viel Einsicht besitzet, daß er einen jeden begangenen Fehler verbessern kann: denn es ist nicht gnug, zu tadeln, wenn etwas unrecht gemacht wird, sondern man zeige auch, wie es besser gemacht werden muß. Ich wiederhole es daher mit Fleiß; ein künftiger Verwalter muß eben sowol unterrichtet werden, als ein künftiger Töpfer, oder anderer Handwerksmann, und ich kann nicht bestimmen, ob die Handwerker den Lehrlingen desto leichter sind, je kleiner ihr Umfang ist, da hingegen das Feld der Landwirthschaft groß und weitläuftig ist, und alle einzelne Theile derselben kaum zu zählen sind. Ich kann

mich

mich daher nicht gnug verwundern, wie ich schon im ersten Buche mit Recht darüber geklagt habe, daß sich für andere Künste, welche dem menschlichen Leben nicht so nützlich sind, Lehrer finden, die Landwirthschaft hingegen weder Lehrer noch Lehrlinge hat. Vielleicht hat der weite Inbegriff der Landwirthschaft jedermann abgeschreckt, eine Wissenschaft von so ungeheurem Umfange zu lernen, oder zu lehren. Jedoch dieses darf niemand zu einer unanständigen Kleinmüthigkeit berechtigen. Noch niemals hat es einen vollkommenen Redner oder Weltweisen gegeben: deswegen aber wird doch die Redekunst und Weltweisheit nicht vernachläßiget, sondern man spornet sich selbst an, wenigstens einige Theile dieser Wissenschaften zu lernen, ob man sie gleich in ihrer ganzen Ausbreitung nicht einsiehet. Es würde nicht vernünftig seyn, deswegen ganz zu verstummen, weil man kein vollkommner Redner seyn kann, noch sich völlig der Trägheit zu überlassen, wenn man die höchste Stufe der Weisheit nicht erreichen kann: denn an einer großen Sache Theil zu haben, ist keine kleine Ehre, der Antheil mag so klein seyn, als er will. Allein, möchte man sagen, da es keine Lehrer der Landwirthschaft giebt,

wer

wer wird denn den Unterricht eines zum Verwalter bestimmten jungen Menschen übernehmen? Ich halte freylich für sehr schwer, die gesammten Grundsätze der Landwirthschaft bey einem einzigen Mann anzutreffen: allein findet sich gleich nicht leicht einer, der eine gründliche Kenntniß der gesammten Landwirthschaft besitzet, so finden sich doch viele, die in den besondern Theilen derselben Unterricht geben, und zusammengenommen, einen vollkommenen Verwalter bilden können. Man findet Leute, die das Pflügen, Graben und Mähen sehr gut verstehen: man hat geschickte Baumgärtner, Winzer, Viehärzte und Hirten, welche sich auf Verlangen nicht weigern, die Gründe ihrer Wissenschaft zu entdecken.

Ist nun ein Verwalter durch den Unterricht vieler Landwirthe gebildet, so muß er bey Verwaltung seines Amts den genauen Umgang mit dem Gesinde, noch mehr aber starken Umgang ausser Hause meiden. Dem Schlaf und Wein muß er nicht ergeben seyn: beydes ist der gehörigen Aufmerksamkeit zuwider: der Trunkene erinnert sich weder sonst etwas, noch der Beobachtung seiner Pflichten: ist aber der Verwalter dem Schlaf ergeben, so wird

vieles versäumt: denn was kann er selbst thun, oder andern befehlen, wenn er voll Schlaf ist. Auch muß er nicht verliebter Natur seyn: ergiebt er sich dieser Leidenschaft, so denket er allein auf den Gegenstand seiner Liebe. Hat sich das Gemüth von diesen Fehlern fortreissen lassen, so kennet es keine angenehmere Belohnung, als die Erfüllung seiner Begierden, und keine härtere Strafe, als wenn seine Wünsche fehlschlagen. Der Verwalter muß also andern ein Muster der Wachsamkeit seyn, und das Gesinde, welches allezeit langsam zur Arbeit ist, nach Beschaffenheit der Jahrszeiten, zeitig dazu anführen, und selbst zuerst hurtig Hand anlegen: denn es ist wesentlich, daß die Leute des Morgens frühe an die Arbeit gehen, und auch in der Folge nicht saumselig und faul sind. So sagt vorgedachter Ischomachus; ein hurtiger und fleißiger Arbeiter ist mir lieber, als zehn nachläßige und faule: denn es ist schädlich, wenn man die Arbeiter faullenzen läßt. Wie auf einer Reise derjenige um die Hälfte früher an Ort und Stelle kommt, der hurtig und ohne sich aufzuhalten fortgehet, als ein anderer, der zu gleicher Zeit ausgehet, unterwegens aber sich bey dem Schatten der Bäume,

der Annehmlichkeit der Quellen, aufhält, oder die kühlende Luft geniesset, so ist bey der Landwirthschaft der Vorzug eines hurtigen Arbeiters vor einem trägen Zauderer fast unaussprechlich groß. Der Verwalter sorge also dafür, daß das Gesinde vom frühen Morgen an nicht saumselig und langsam an die Arbeit gehe: sondern, gleich als wenn es zum Kampf gienge, muß das Gesinde ihm, als seinem Anführer, mit Lebhaftigkeit und Munterkeit folgen, und bey der Arbeit selbst muß er die Leute anfrischen und munter erhalten. Scheinet einer oder der andere matt zu werden, so nehme er ihm auf eine kleine Zeit das Arbeitszeug aus der Hand, arbeite selbst an seiner Stelle, und weise ihn an, so munter zu arbeiten, als er es von ihm gesehen habe. Bricht die Dämmerung ein, so läßt er niemand hinter sich zurück, sondern sie müssen alle vor ihm hergehen, so wie ein guter Hirt kein Stück von seiner Heerde auf dem Felde läßt. Wenn er zu Hause kommt, so verfährt er eben so, als ein sorgfältiger Hirte, er versteckt sich nicht gleich in seine Wohnung, sondern trägt die größte Sorge für jedermann. Ist jemand bey der Arbeit, wie oft zu geschehen pflegt, beschädigt, so legt er ihm Um-

schläge auf; die Kranken bringt er in das Krankenhaus, und verordnet ihnen die gehörige Pflege. Für die Gesunden muß nicht weniger gesorgt werden, daß die Küchenbedienten ihnen Speise und Trank ohne Abkürzung reichen. Die Feldarbeiter muß er gewöhnen, daß sie allezeit in der gewöhnlichen Küche essen: er selbst muß seine Mahlzeit in ihrer Gegenwart einnehmen, und ihnen ein Beyspiel der Mäßigkeit geben. Nur an den heiligen Tagen kann er zu Tische liegend (238) essen. An den Festtagen muß er die besten und mäßigsten unter dem Gesinde beschenken, sie zuweilen an seinen Tisch ziehen, und ihnen sonst Ehre erweisen. An den Feyertagen muß er das Arbeitszeug nachsehen, das Eisenzeug aber noch öfter, und solches immer doppelt anschaffen, das fehlende allezeit ersetzen und verwahren, damit man nicht vom Nachbar borgen dürfe, wenn ein Stück bey der Arbeit schad=

(238) Die Römer nahmen ihre Mahlzeiten liegend ein, zu welchem Endzweck an drey Seiten des Tisches Betten stunden, auf deren jeden drey Personen zu liegen pflegten. Die Knechte saßen bey Tische, und es war ein besonderer Vorzug, daß Columella dem Verwalter, der doch auch nur ein Knecht war, verstattet, an den Feyertagen zu Tische zu liegen.

schadhaft geworden ist, weil man mehr verliert, wenn man die Leute von der Arbeit gehen läßt, als der Werth des Werkzeuges selbst beträgt.

Das Gesinde muß nicht zierlich, aber gut gekleidet seyn, so daß es gegen Kälte und Regen Schutz hat: dieses geschiehet, wenn sie Pelze mit Handschuhen, und Ueberröcke mit Kappen haben, denn so können sie fast den ganzen Winter bey der Arbeit aushalten. Die Kleidungsstücke der Knechte müssen eben sowol, als das Eisenzeug, monatlich zweymal von dem Verwalter durchgesehen werden: diese öftere Haussuchung raubt ihnen die Hoffnung, ungestraft Fehler zu begehen, und benimmt ihnen die Gelegenheit dazu.

Die gefesselten Knechte in dem Sclavengefängnisse müssen täglich bey Namen aufgerufen werden: zugleich wird untersucht, ob sie gehörig gefesselt sind, und ob ihr Gefängniß sicher und wohl verwahrt ist. Ist ein Knecht auf Befehl des Herrn gefesselt worden, so muß ihn der Verwalter ohne dessen Erlaubniß nicht losschliessen.

Ohne Befehl des Herrn darf er nicht opfern: auch muß er sich mit Wahrsagern und Zauberinnen nichts zu schaffen machen, welche

beyde Arten von Leuten einfältige Seelen mit thörigtem Aberglauben anzustecken pflegen. Er reiset nicht in die Stadt oder zu Markte, er habe denn etwas nothwendiges zu kaufen: denn er muß sich nicht aus dem Bezirk des Landgutes entfernen, noch durch seine Abwesenheit dem Gesinde Gelegenheit geben, zu faullenzen und auszuschweifen. Auf dem Felde muß er keine Fußsteige oder neue Wege leiden. Er muß selten Gäste haben, woferne es nicht Freunde seines Herrn sind. Zu seinen besondern Diensten muß er seine Mitknechte nicht gebrauchen, und keinem ohne die höchste Noth erlauben, sich von dem Landgute zu entfernen. Das herrschaftliche Geld soll er nicht in Vieh oder andere Waaren stecken: dieses zerstreuet die Aufmerksamkeit des Verwalters zu sehr, und macht mehr einen Kaufmann als Landmann aus ihm: auch kann er die Rechnung niemals gehörig abschliessen, und, statt des baaren Geldvorraths hat er nur Waaron aufzuweisen. So wenig muß er sich mit der Jagd und dem Vogelfange abgeben, weil dadurch viele Leute aus der Arbeit genommen werden. Sein Augenmerk sey ferner darauf gerichtet, was selbst Regenten mit Mühe beobachten, weder

zu

zu strenge, noch zu gelinde mit seinen Untergebenen zu verfahren. Wohlverdienten und Fleißigen muß er allezeit Gunst erzeigen, doch auch derer schonen, welche nicht so gut sind, und seine Aufführung so einrichten, daß sie zwar seine Strenge fürchten, aber keine Ursache haben, seine Grausamkeit zu verfluchen. Hierzu kann er gelangen, wenn er mehr dafür sorget, dem Gesinde die Gelegenheit zu Vergehungen zu benehmen, als sie, nach vollbrachter That, allzuspäte zu strafen. Nichts hält aber auch den boshaftesten Menschen mehr von Uebelthaten ab, als die tägliche Arbeit: denn Catons Ausspruch ist wahr; wenn die Leute nichts thun, lernen sie Böses thun. Der Verwalter sehe also dahin, daß jeder sein gehöriges Tagwerk verrichte, und wenn er selbst allezeit gegenwärtig ist, kann er dieses ohne Mühe erhalten, Denn so werden die Aufseher der verschiedenen Landwirthschaftsgeschäfte ihre Pflichten emsig erfüllen, und wenn das Gesinde von der Arbeit müde ist, wird es mehr auf Speise, Ruhe und Schlaf, als auf Uebelthaten denken.

Wie in unserm ganzen Leben, so ist auch bey der Landwirthschaft das Wichtigste, wenn ein jeder seine wirkliche Unwissenheit erkennet,

und allezeit begierig ist, das zu lernen, was er nicht weiß: denn ob zwar die Wissenschaft ihren großen Nutzen hat, so ist doch der Schaden der Unvorsichtigkeit und Nachläßigkeit noch größer, vornehmlich bey der Landwirthschaft, weil der Hauptgrundsatz derselben ist, das, was die Umstände des Landbaues fodern, auf einmal und recht gut zu machen. Ist nun durch Unvorsichtigkeit oder Nachläßigkeit ein Versehen vorgegangen, so kann man solches zwar wol verbessern, aber der Herr hat doch schon wirklich Schaden gelitten, und die Nutzung ist nicht so groß, daß dadurch der Schaden selbst, und der verlorne Gewinn ersetzt werden könnte: und wer weiß nicht, wie unersetzlich die dadurch verlohrne Zeit ist. Der Landmann muß sich also in Ansehung dessen hüten, daß er aus Unvorsichtigkeit sich die Arbeit nicht zu sehr häufen lasse, und solche ihm hernach zu schwer falle. Denn mit dem Landbau ist es eine sehr unsichere Sache, wenn man Zeit verliert, welches der alte Dichter Hesiodus nochdrücklicher mit diesem Verse gegeben hat;

Wer die Arbeiten aufschiebt, hat immer
mit Schaden zu kämpfen.

Das

Das Sprichwort, welches der Landmann von dem Pflanzen der Bäume braucht; säume nicht zu pflanzen, muß der Verwalter auf die Landwirthschaft überhaupt anwenden, und glauben, wenn das gehörige Tagewerk nicht geschehen ist, daß nicht bloß 12 Stunden, sondern das ganze Jahr verlohren gegangen sey. Jede Verrichtung hat ihren bestimmten Zeitpunkt, worinn sie vorgenommen werden soll: geschiehet nun eine Arbeit später, als sie sollte, so müssen alle folgende Arbeiten auch später geschehen, die ganze Ordnung der Landwirthschaft kommt in Verwirrung, und macht die Hoffnung des ganzen Jahrs zunichte.

Die Gestirne (239) geben uns die Merkmaale an die Hand, was monatlich für Arbeit geschehen soll. Virgil sagt;

(239) Es giebt Länder, wo die Folge der Witterung ziemlich bestimmt ist, und mit geringer Veränderung sich alle Jahre gleich ist. Bey uns würde die Kenntniß des Aufganges und des Unterganges der Gestirne für den Landmann von keinem beträchtlichen Nutzen seyn, da die Witterung des einen Jahrs von der Witterung des folgenden oder vorigen so sehr verschieden zu seyn pflegt, und so gar in einer Distanz von einigen Meilen stark von einander abzuweichen pflegt. Sollte auch die neuere Ve-

Nimm die Gestirne des Fuhrmanns, der
Böcke, der glänzenden Schlange,
fleißig in Acht, doch richte dein Augenmerk
auch auf die Sterne,
welche des stürmischen schwarzen Meeres
und Hellesponts Schiffarth
zu begünstigen pflegen.

Ich leugne zwar nicht, daß ich diese Beobachtung in meinen Büchern gegen die Sterndeuter mit

Vermuthung durch die Erfahrung bestärket werden, daß nach einer gewissen Anzahl Jahre sich eben dieselbe Witterung wieder einfinde, so kann doch die Wissenschaft des Auf- und Unterganges der Sterne von keinem Nutzen seyn, weil die Veränderungen der Sterne an unserm Horizont alle Jahr in einerley Zeit fallen, die Witterung aber nach einer gewissen periodischen Zeit erst wiederkommen soll. Um auf solche Weise aber die Witterung vorher sagen zu können (vorausgesetzt, daß die periodische Rückkehr von einerley Witterung gegründet ist,) müßte die Erde genau in den Umständen bleiben, worinn sie in dem vorigen periodischen Jahre war. Gegrabene Canäle, ausgehauene Wälder, ausgetrocknete Moräste, bebauete wüstgelegene Gegenden vermehren oder vermindern die Menge der Ausdünstungen, und Regen, Donner, Hagel, Frost und Wind stellen sich folglich in einem ganz anderem Verhältniß ein, als vorher. (Journal oeconomique Mai 1751. Hamb. Magaz. XI. 370.) Der Landmann würde also bey dem

mit vielen Gründen bestritten habe. Dort aber wiederlegte ich die gottlose Meynung der Chaldäer (240) vermöge deren die Veränderungen unveränderliche Gesetze haben, und an gewisse Tage gebunden seyn sollen. Bey der Landwirthschaft wird diese Pünktlichkeit nicht erfodert, sondern dem Landmann ist nur eine ungefehre Vorherbestimmung der künftigen Witterung nützlich, wenn er nemlich

dem Säen und anderen Arbeiten die Gestirne vergeblich zu Rath ziehen: und auf die Witterung des vorigen periodischen Jahrs würde er eben so wenig mit Gewißheit fussen können. Die ganze weitläuftige Abhandlung des Columella, worin er die Witterung bestimmt, ist folglich für uns von keinem Nutzen. Ich habe sie aber doch um der Vollständigkeit willen hersetzen müssen.

(240) Die Chaldäer waren die Erfinder der Astrologie, und rühmten sich, daß sie aus dem Stande der Sterne die Schicksale eines jeden Menschen bestimmen könnten. In den nachfolgenden Zeiten wurden alle Nativitätssteller, von welcher Völkerschaft sie auch seyn mochten, Chaldäer genannt. Itzt ist diese betriegliche Kunst ziemlich in Abgang gekommen. In Persien und in andern Gegenden von Asia und Africa blühet sie noch. Doch sind auch in dem aufgeklärten Europa Leute, welche keinem Asiater oder Africaner an Aberglauben etwas nachgeben.

weiß, daß dieses oder jenes Gestirn seine Wirkung entweder vor oder nach seinem Auf- oder Untergange, oder auch an dem Tage selbst äussere: denn der ist vorsichtig genug, der sich vor der schlimmen Witterung viele Tage vorher in Acht nehmen kann.

Zweyter Abschnitt.

Ich will nun eine Anleitung geben, was für Arbeiten in jedem Monate geschehen müssen: ich will die Feldarbeiten so nach der Zeit einrichten, als es die Witterung erlauben will. Wenn der Verwalter aus dieser meiner Anweisung die Veränderungen und Abwechselungen des Wetters kennen lernet, wird er dadurch entweder niemals, oder doch nicht oft betrogen werden.

Um nicht von dem besten Dichter abzuweichen, so sagt dieser;

Machet den Anfang zum Pflügen gleich mit
dem Eintritt des Frühlings.

Der Landmann darf aber den Anfang des Frühlings nicht so genau beobachten, als der Sternseher, daß er den Tag erwartet, der den Anfang des Frühlings machen soll, son-

dern er kann schon etwas vom Winter dazu nehmen, denn nach dem kürzesten Tage läßt die Kälte nach, und die Witterung wird gelinder, so daß man darin arbeiten kann.

Der Anfang zur Feldarbeit kann also (um mit dem ersten Monate des Römischen Jahrs anzufangen) in der Hälfte des Jenners gemacht werden, so daß man entweder die Arbeiten vollendet, welche vom vorigen Jahre noch rückständig sind, oder neue auf die künftige Zeit vornimmt. Ein halber Monat ist zu einer jeden Zeit zureichend: so kann man nicht sagen, daß zu sehr damit geeilet worden, noch daß es zu langsam zu Stande gekommen sey. Den 13ten Jenner ist die Witterung windig und unbeständig: den 15ten ist veränderliches Wetter: den 16ten tritt die Sonne in den Wassermann; der Löwe fängt an des Morgens unterzugehen; der Südwestwind mit Regen: den 17ten hört der Krebs auf unterzugehen, und es ist Winterwetter: den 18ten gehet der Wassermann zuerst auf; der Südwestwind zeigt schlechtes Wetter an: den 22sten gehet die Leyer des Abends unter; das Wetter ist regnicht: den 24sten deutet der Untergang des Wallfisches auf künftiges Ungewitter, bisweilen fällt es schon an diesem

Tage

Tage ein: den 27sten gehet das Löwenherz unter, und der Winter scheidet sich zuweilen in zween Theile: den 28sten wehet der Südwind, oder Südwestwind; es ist Winterwetter, und regnet: den 30sten fängt der Delphin an, unterzugehen, auch gehet die Leyer unter: den 31sten Jenner bringet der Untergang der vorgedachten Gestirne Ungewitter, bisweilen bedeutet er solches nur auf die folgende Zeit. Ich habe bey diesem halben Monat das Wetter angemerkt, und will es auch bey den folgenden Monaten thun, damit der Verwalter vorsichtig werde, und die Arbeit entweder aussetzen, oder auch damit eilen könne. Vom 13ten Jenner an, und überhaupt in der ganzen Zeit nach dem kürzesten Tage bis der Westwind anfängt zu wehen, vollendet man die Beschneidung des Weins, wenn nemlich die Weingärten von großem Umfange sind, und man im Herbste nicht mit dem Beschneiden fertig geworden ist. Nur muß es nicht früh Morgens geschehen, weil die Weinreben von dem nächtlichen Reif und Frost noch erstarret sind, und das Messer nicht wohl vertragen können. So lange also bis diese auftauen, etwa ein paar Stunden nach Aufgang der Sonnen, reißt man die

Dor=

Dornen aus, damit sie das Land nicht überwachsen; die Saat kann gereinigt, Reiser auf einen Haufen getragen, und das Holzwerk besorgt werden; sodann, wenn der Tag schon wärmer ist, kann das Beschneiden geschehen. Liegen die Ländereyen an der Sonnen, und sind mager oder trocken, so muß man die Wiesen um diese Jahrszeit schon säubern, und das Vieh nicht hinauf lassen, um mehr Heu zu bekommen. Auch ist die rechte Zeit, trockene und fette Aecker umzubrechen: denn sumpfige Aecker und von mittelmäßiger Güte müssen kurz vor dem Sommer geackert werden: magere und trockene Felder aber werden nach dem Sommer bey Anfang des Herbstes gepflüget, und so fort besäet. Ein Morgen fettes Land kann zu dieser Jahrszeit (nemlich im Jenner) bequem in zween Tagen umgebrochen werden, weil die Erde vom Winterregen noch naß, und leicht zu pflügen ist. In eben diesem Monate, vor dem Anfange des Hornungs, muß die Herbstsaat gejätet werden, es mag solches röthlicher Dinkel oder Weitzen seyn. Die rechte Zeit zum Jäten ist, wenn das Korn vier kleine Blätter angesetzet hat. Ist Zeit übrig, so kann sodann auch die frühe Gerste gejätet werden. Mit den

Bohnen muß ein gleiches geschehen, wenn die Stengel schon vier Finger breit hoch sind, denn wenn sie kleiner sind, ist es nicht rathsam. Erven werden zwar am besten im vorhergehenden Monate gesäet, doch ist es auch in diesem oder folgendem Monate nicht unrecht: im Merz aber halten es die Landwirthe nicht für gut. Die Weinstöcke, welche beypfählt und angebunden sind, müssen nun behacket werden. Frühblühende Bäume, als Kirschen, Nüsse, Mandeln und Pfirschen müssen gleich um den 13ten Jenner gepflanzt werden. Nun ist auch die rechte Zeit, viereckte und runde Pfähle zu machen, und Bauholz zu fällen. Beydes geschiehet am besten bey abnehmendem Mond, vom 20 bis zum 30sten, weil das sodann gefällete Holz nicht wurmstichig werden soll. In einem Tage kann man 100 runde Pfähle fällen, behauen und zuspitzen; viereckte Pfähle von Eichen oder Oelbaumholz kann man in einem Tage 90 spalten, an beyden Seiten behauen und zuspitzen. Des Abends bey Lichte kann man 10 runde, oder 5 viereckte Pfähle machen, und eben so viel bey Licht vor Tage. Ist das Holz von Steineichen, so kann ein Zimmermann in einem Tage 20 Quadratfuß gehörig behobeln,

welches

welches eine Fuhre ausmacht. Von Fichten kann einer in eben der Zeit 25 Fuß beschicken, welches auch eine Fuhre ist; von Ulmen und Eschen 30 Fuß, von Cypressen 40, von Tannen und Pappelbäumen 60 Fuß, und jedes hievon macht eine Fuhr. In diesen Tagen zeichnet man auch die frühzeitigen Lämmer, und anderes klein und großes Vieh.

Den ersten Februar fängt die Leyer an unterzugehen; es ist Ost- und bisweilen Süd-wind mit Hagel: den 3ten Februar geht die Leyer ganz unter, und der mittelste Theil des Löwen; der Nordwest- oder Nordwind bläset, bisweilen auch der Westwind: den 5ten gehet das Mittel des Wassermanns auf; es ist windiges Wetter: den 11ten wehet der Ostwind. In den Gegenden, welche am Meer liegen, und warm und trocken sind, werden in diesen Tagen die Felder und Wiesen gesäubert, und in den Stand gesetzet, Heu zu tragen. Was von dem Weinberge wegen des Winters oder der Kälte liegen geblieben, wird itzt bepfählt und angebunden, damit nicht hernach die ausschlagenden Knospen beschädiget, und die Augen abgerieben werden. Auch müssen die Weinberge in diesen Tagen behackt werden, und das Beschneiden oder Anbinden des an

Bän-

Bäumen gezogenen Weins muß völlig zu Ende gebracht werden; man kann aber zu dieser Arbeit keine gewisse Zahl von Tagen bestimmen. Zwischen dem 5 und 13ten Februar müssen die Obstpflanzungen angelegt, und die dazu fähigen Bäume aus den Baumschulen verpflanzet werden. Das Umhacken, welches im December oder Januar den Anfang genommen hat, muß nun geendiget, und der Wein gepflanzet werden. Die Zeit, in welcher ein Morgen Ackers aufgehacket wird, ist folgende; gräbt man den Boden drey Fuß tief auf, so braucht man 80 Arbeiter; gräbt man drittehalb Fuß tief, so werden 50 erfordert, und zu zween Fuß 40. Dieses ist die geringste Tiefe, in welcher gegraben werden muß, wenn man ein trockenes Feld mit Schoßreisern besetzen will: für Küchenkräuter sind anderthalb Fuß tief genug, welche Arbeit auf jeden Morgen von 30 Leuten in einem Tage geschehen kann. Zu eben dieser Zeit breitet man einen Theil Mist auf die Wiesen; ein Theil kommt an die Oel- und andere Bäume. Auch ist man sodann emsig darüber aus, Weingärten zu machen, und bepflanzet sie sorgfältig mit den frischesten Schößlingen. Es ist rathsam, Pappelbäume, Weiden und

Eschen,

Eschen, ehe sie ausschlagen, zu setzen, wie auch Ulmpflanzen, und wenn sie schon gesetzt sind, werden sie nun ausgeschnitten, die Erde umher aufgegraben, und die obersten Sommerwurzeln abgestochen. Vor dem Aufgraben der Weinberge müssen die Ranken, und von dem besäeten Lande die Baumzweige, Dornen, und was bey dem Graben und der Bearbeitug des Landes hinderlich fällt, abgesucht, und an den Zaun geworfen werden. Man leget neue Rosengärten an, oder bestellet die alten. Rohrbüsche werden neu angelegt, oder auch die alten in Stand gesetzet. Weidenpflanzen werden gesetzt oder beschnitten, gejätet und gegraben. Der Ginst wird aus Saamen oder Schößlingen in umgegrabenen Lande gezogen: man kann ihn auch in Furchen pflanzen. Mann kann zu dieser Zeit auch das sogenannte dreymonatliche Korn säen, wiewol in warmen Gegenden der Jenner besser dazu ist. Den 13ten Februar gehet der Schütze des Abends unter, und der Winter ist scharf. Den 14ten gehet der Becher des Abends unter; der Wind ändert sich. Den 15ten tritt die Sonne in die Fische, bisweilen ist es windig. Den 17 und 18ten wehet der Westwind oder Südwind mit Hagel und Platzregen. Den 20sten hört der

der Löwe auf unterzugehn; die Nordwinde, welche die Orinthischen heissen, pflegen 30 Tage zu wehen; die Schwalben kommen. Den 21sten gehet der Fuhrmann mit Anfang der Nacht auf; der Tag ist kalt, weil der Wind nordlich oder nordwestlich ist; bisweilen regnet es. Den 22sten pflegt der Pfeil in der Abenddämmerung aufzugehen; die Witterung ist veränderlich; diese Zeit nennt man die stillen Tage, weil sodann im Atlantischen Meere die größte Stille herrschet. Den 23sten ist das Wetter windig; man nimmt die Schwalben wahr. In kalten Gegenden ist die rechte Zeit, in diesen Tagen das zu be- schicken, dessen ich oben gedacht habe: in warmen Gegenden ist es zwar etwas spät, doch aber ist die Bestellung nothwendig. Diese Zeit scheint die beste zu seyn, Schnittlinge und Wurzelreben zu setzen: doch ist sie zwischen dem 1sten und 15ten Tage des folgenden Monats nicht schlechter dazu, wenn zumal die Gegend nicht zu heiß ist: ist sie kälter, so ist es so viel besser. Man kann zu dieser Zeit auch ganz wohl an warmen Orten Bäume und Weinstöcke pelzen.

Den ersten Merz wehet der Südwestwind, bisweilen auch der Südwind mit Hagel. Den

2ten

2ten Merz gehet das Gestirn auf, welches bey den Griechen und Lateinern der Weinleser genannt wird; der Nordwind bläset. Den 4ten Merz kommt der Wind von Westen, bisweilen von Süden; es ist Winterwetter. Den 7ten gehet des Morgens frühe das Pferd auf; es ist Nordwind. Den 13ten hört der nördliche Fisch auf, unterzugehen; der Nordwind wehet. Den 14ten gehet das Schiff Argo auf; es ist West- oder Südwind, bisweilen Nordwind. In diesen Tagen bestellet man die Gärten, ich will aber davon besonders handeln, damit es nicht scheinen möge, als ob ich, bey der Menge von Verrichtungen, die Pflichten des Gärtners nachläßig abgehandelt hätte, oder ich auch nun die angefangene Ordnung der übrigen Arbeiten unterbrechen müsse. Vom 1sten bis zum 23sten Merz ist sehr gute Zeit, den Wein zu beschneiden, wenn die Knospen noch nicht hervorkommen; die Schößlinge, welche noch nicht ausschlagen, werden itzt mit Nutzen zur Verpflanzung ausgesucht, und es ist sodann am besten, Weinstöcke und Bäume zu pfropfen. An kalten und feuchten Orten ist nun die beste Pflanzzeit für den Wein, auch legt man die ausgeschlagenen Feigenäste ein. Man jätet

das Korn von neuem: ein Arbeiter kann drey Scheffel Einsaat in einem Tage jäten. Die Wiesen müssen gereiniget, und gegen das Vieh befriediget werden: in warmen und trockenen Gegenden kann solches, wie gesagt, schon vom Jenner an geschehen: in kalten Gegenden hat es damit allenfalls bis zum 14ten Merz Zeit. Die Gruben, worin man im Herbst pflanzen will, müssen nun zubereitet werden: halten sie nach allen Seiten 4 Fuß, und ist das Erdreich gut zu graben, so kann ein Arbeiter in einem Tage 14 Gruben machen, und 18, wenn sie 3 Fuß halten. Will man Weinstöcke oder nicht stark wachsende Bäume pflanzen, so ziehet man einen Graben, 120 Fuß lang, 2 Fuß breit, 2½ Fuß tief, welchen ein Arbeiter gleichfalls in einem Tage verfertigen kann. Der Garten für die späten Rosen muß nun schon umgegraben und bestellet seyn. Den Oelbäumen, welche nicht fort wollen, gießt man itzt ungesalzenen Oelschaum an die Wurzeln, und zwar bey großen Bäumen 6 Stübchen, bey mittelmäßigen 4 Stübchen, und nach diesem Verhältniß beobachtet man auch bey kleinen Bäumen die gehörige Proportion. Wenn den Bäumen gleich nichts fehlet, so wachsen sie doch etwas besser nach

dem

dem ungesalzenen Oelschaum. Einige halten diese Zeit für die beste, Baumschulen anzulegen: man soll auch Lorbeeren, Myrthen, und den Saamen von andern grünen Kräutern in die Beete säen; auch wollen sie Baum- und Erdepheu in der Mitte des Februars oder am ersten Merz gesetzt wissen. Den 15ten Merz fängt der Krebs an, unterzugehen, und deutet auf Ungewitter: den 16ten gehet der Krebs unter; es ist Winterwetter. Den 17ten tritt die Sonne in den Widder; es ist Westwind, oder Nordwest. Den 21sten frühe gehet das Pferd unter; der Wind bläset aus Norden. Den 23sten fängt der Widder an aufzugehen; es ist ein regnichter Tag, auch schneyet es bisweilen. Den 24 und 25sten deutet die Frühlingsgleiche auf Ungewitter. Von dem 15ten an geschiehet eben die Arbeit, welche ich oben angeführet habe. Feuchte und fette Gegenden werden nun erst umgebrochen, und das Land, welches im Jenner umgebrochen worden ist, wird am Ende des Merz zum zweytenmal gepflügt. Sind noch einige Weinlauben von edlem Gewächse, oder Bäume auf dem Felde und in den Gebüschen, woran Wein gezogen ist, nicht beschnitten, so muß solches nun vor dem ersten April geschehen:

nachher ist es zu spät und ohne Nutzen. Dann ist die früheste Saatzeit für Hirse und Heidekorn, und muß solche den 13ten Merz geschehen. Auf jeden Morgen gehören $1\frac{1}{4}$ Spint von jeder Saamenart. Auch ist die rechte Zeit, Schafe und andere vierfüßige Thiere zu verschneiden. An warmen Orten kann solches bey allem Vieh vom 13ten April geschehen; in kalten Gegenden vom 15ten Merz bis zum 15ten May.

Den ersten April frühe gehet der Krebs unter, und deutet auf Ungewitter. Den 5ten April ist West- oder Südwind mit Hagel, bisweilen auch schon den Tag vorher. Den 6ten gehet das Siebengestirn des Abends unter; bisweilen ist es Winterwetter. Den 7, 8 und 9ten deuten die Süd- und Südwestwinde auf Ungewitter. Den 10ten April fängt die Wage an, bey Aufgang der Sonnen unterzugehen, und bringet bisweilen Ungewitter. Den 12ten April gehen die Hyaden unter; es ist Winterwetter. In diesen Tagen muß die erste Umgrabung der Weinberge in kalten Gegenden vor dem 13ten April geschehen, und was im Merz nach der Frühlingsgleiche hätte verrichtet werden sollen, muß nun zum wenigsten in möglichster Eile gethan wer-

werden. Noch ist es Zeit, Feigen und Weinstöcke zu pflanzen; die Pflanzgärten, welche vorher schon gemacht sind, werden gejätet, auch ist es noch Zeit, sie umzugraben. Die Tarentinischen Schafe werden mit Seifenkraut gewaschen, um sie zur Schur zuzubereiten. Den 13ten gehet die Wage, wie gedacht, unter, und es ist Winterwetter. Der 14te April bringt Wind und Platzregen, doch dieses nicht beständig. Den 18ten tritt die Sonne in den Stier, und deutet auf Regen. Den 19ten gehen die Hyaden des Abends unter, und zeigen Regen an. Den 21sten theilt sich der Frühling; es regnet, auch hagelt es zuweilen. Den 22sten gehet das Siebengestirn mit der Sonne auf; der Wind ist südwestlich oder südlich, das Wetter feucht. Den 23sten bey Anbruch der Nacht lässet sich die Leyer am Himmel sehen, und deutet auf Ungewitter. Den 28sten ist Südwind, gemeiniglich mit Regen vergesellschaftet. Den 29sten frühe gehet die Ziege auf; der Wind ist südlich, bisweilen regnet es. Den 30sten gehet der Hund des Abends unter, und zeiget Ungewitter an. In diesen Tagen fährt man mit den obgedachten Verrichtungen fort. Oelbäume, wenn sie die Rinde schon fahren

lassen, und andere Obstbäume können gepfropfet, und oculirt werden. Mit der ersten Kraute des Weins kann der Anfang gemacht werden, da die hervorsprossenden Knospen noch mit den Fingern abgestossen werden können. Ist bey dem Umgraben des Weinberges etwas in Unordnung gebracht, oder aus Nachläßigkeit versäumet worden, so muß ein fleißiger Winzer es wieder in den gehörigen Stand setzen, die etwann zerbrochenen Geländer untersuchen, und ergänzen, die ausgerissenen Pfähle einsetzen, ohne die zarten Reben mit auszureissen. Man zeichnet zu dieser Zeit das Vieh vom zweyten Wurf. Den ersten May: die Sonne soll zween Tage einen Stand behalten. Den 2ten May gehen die Hyaden mit der Sonne auf; der Wind ist nordlich. Den 3ten ist der ganze Centaur zu sehen, und bedeutet Ungewitter. Den 5ten bedeutet eben dieses Gestirn Regen. Den 6ten gehet der Krebs halb unter und zeiget Ungewitter an. Den 7ten des Morgens gehet das Siebengestirn auf; es ist Westwind. Den 9ten May ist der Anfang des Sommers; der Wind ist westlich oder nordwestlich, bisweilen regnet es. Den 10ten läßt sich das Siebengestirn ganz sehen; es ist West- oder Nord-

Nordwestwind, bisweilen auch Regen. Den 13ten gehet die Leyer des Morgens auf, und bedeutet Ungewitter. Man muß zu dieser Zeit die Saaten jäten und Heu mähen. Ein fleißiger Arbeiter mähet in einem Tage einen Morgen Wiesenland ab; nicht weniger kann einer 1200 Bund, jedes zu 4 Pfund, binden. Um die Bäume zu welchen geräumet ist, gräbt man itzt, und zieht die Gruben mit Erde zu. Ein Arbeiter kann das Land um 80 junge Bäume, 65 mittelmäßige, 50 große, aufgraben. Alle Pflanzgärten müssen in diesem Monat oft gegraben werden. Vom ersten Merz an aber bis zum 13ten September muß man nicht allein die Baumschulen, sondern auch die Weinberge, umgraben. In eben diesen Tagen, wenn es kalt und regnicht ist, werden die Oelbäume beschnitten und vom Mooß gereiniget. In warmen Gegenden muß solches jährlich zweymal geschehen, einmal vom 13ten Februar bis zum 15ten Merz, doch muß die Rinde noch fest am Baume sitzen. Dieser Monat ist auch die äusserste Zeit, da man Setzhölzer von Oelbäumen in den tiefaufgegrabenen Pflanzgarten pflanzen kann: wenn sie gepflanzt sind, muß man sie mit einer Vermischung von Mist und

Asche beschmieren, und Mooß darauf binden, damit sie an der Sonne nicht spalten. Doch ist es besser, wenn dieses am Ende des Merz, Anfange des Aprils, oder in den Zeiten geschiehet, welche ich zur Anlegung der Baumschulen angewiesen habe. Den 15ten May frühe gehet die Leyer auf; der Wind ist südlich oder südöstlich, und die Witterung zu Zeiten feucht. Den 16ten ist es eben so. Den 17 und 18ten Südost- oder Südwind, mit Regen. Den 19ten tritt die Sonne in die Zwillinge. Den 21sten gehen die Hyaden auf; die Nordwinde wehen, bisweilen auch der Südwind mit Regen. Den 22 und 23sten gehet der Fuhrmann des Morgens unter und bedeutet Ungewitter. Den 25, 26 und 27sten gehet die Ziege des Morgens auf; der Wind wehet von Mitternacht. Vom 15ten May bis zum 1sten Junius muß man die alten Weinberge aufs neue graben, ehe sie anfangen zu blühen, auch müssen sie sowol, als die übrigen Weinberge abgeblatet werden, geschiehet dieses oft, so kann ein Knabe in einem Tage die Kraute auf einem Morgen Weinland verrichten. In einigen Gegenden scheert man sodann die Schafe, und hält Rechnung über das junggewordene und gestorbene Vieh.

Wer

Wer Feigbohnen säet, um den Acker zu düngen, pflüget sie itzt unter.

Den 1sten und 2ten Junius gehet der Adler auf. Das Wetter ist windig, bisweilen regnicht. Den 7ten gehet der Fuhrmann unter; es ist West- oder Nordwestwind. Den 10ten gehet der Delphin des Abends auf; der Wind ist westlich, bisweilen thauet es. Wenn man am Ende des Maymonats nicht aller Arbeit hat vorkommen können, muß man sie itzt nachholen. Alle fruchttragende Bäume müssen nun ringsumher gegraben und behäufet werden, und die Arbeit vor der Sonnenwende geendiget seyn; nach Beschaffenheit der Gegend und Witterung kann man das Land zum ersten oder zweytenmal pflügen. Ist das Land schwer, so braucht man drey Arbeiter, um einen Morgen in einem Tage zum erstenmale umzubrechen; zween, wenn es zum zweytenmale geschiehet; und einen bey der dritten Umpflügung. Ein Arbeiter kann aber zween Morgen in einem Tage eggen. Bey leichtem Lande werden zu der ersten Umpflügung zwey Tagewerke erfodert. Zur zweyten eins, und vier Morgen zu eggen auch eins. Man kann hieraus berechnen, daß mit einem Joch Ochsen so viel Land bestellt werden kann,

als zureichend ist, im Herbste 150 Himten Weizen, und 100 Himten Hülsenfrüchte zu säen. Um diese Zeit wird auch die Dreschdiele in den Stand gesetzet, daß alles, so wie es abgemähet ist, dahin gebracht werden kann. Auch müssen die Weinstöcke, welche von großem Umfange sind, aufs neue vorgenommen werden. Vor der Sonnenwende, nun, oder auch schon 14 Tage vor dem ersten Junius, muß man dem Vieh Futter geben. Vom ersten Junius an, wenn es schon an grünem Grase mangelt, kann man ihnen bis zu Ende des Herbstes abgeschnittene Zweige geben. Den 13ten Junius fängt die Hitze an. Den 19ten Junius tritt die Sonne in den Krebs, und deutet auf Ungewitter. Den 21sten gehet der Schlangentreter, welchen die Griechen Ophinchus nennen, des Morgens unter, und zeiget Ungewitter an. Den 24, 25 und 26sten ist der Stillstand der Sonne, Westwind und Hitze. Den 29sten windig. Man bleibt in diesen Tagen bey obengedachten Verrichtungen. Man mähet Wicken zu Futter, ehe die Schoten hart werden, auch mähet man Gerste, ziehet die späten Bohnen auf, stampfet die frühzeitigen, und hebt die Spren sorgfältig auf. Die Gerste wird gedroschen, und die

Spren

Spreu aufgehoben. Man schneidet die Bienenstöcke aus, und bis zum ersten May muß man alle 9 oder 10 Tage darnach sehen, und die Nothdurft besorgen. Nun aber ist es Zeit zur Honiglese, wenn die Scheiben voll, und mit einem Deckel versehen sind. Sind sie aber noch größtentheils ledig, oder haben noch keinen Deckel, so sind sie noch nicht reif zur Erndte, sondern man muß dieselbe noch aufschieben. In den jenseits des Meers liegenden Provinzen pflegen einige in diesem oder folgendem Monate Sesam zu säen.

Den ersten Julius ist West- oder Südwind, und Hitze. Den 4ten frühe gehet die Krone unter. Den 6ten gehet der Krebs zur Hälfte unter; es ist heiß. Den 8ten gehet der Steinbock halb unter. Den 9ten gehet der Cepheus des Abends auf, und zeigt Ungewitter an. Den 10ten fangen die Nordwinde, welche vor des Hundssterns Aufgang hergehen, an zu wehen. Die Arbeiten sind, wie oben gesagt. Nun ist die beste Zeit, das Brechland zum zweytenmal zu pflügen, und wildes Land wird am vortheilhaftesten bey ahnehmendem Mond artbar gemacht. Den 15ten frühe gehet der kleine Hund auf, und bedeutet Ungewitter. Den 20sten tritt die

Sonne

Sonne in den Löwen; der Wind ist westlich. Den 24sten gehet das helle Löwenherz auf, und bedeutet bisweilen Ungewitter. Den 25sten fängt der Wassermann an unterzugehen; der Wind ist west oder südlich. Den 26sten zeigt sich der Hundsstern; es ist eine gewaltige Hitze. Den 27sten gehet der Adler auf. Den 29sten zeigen sich die hellen Sterne in der Brust des Löwen, und bedeuten bisweilen Regen. Den 30sten gehet der Adler unter, und zeiget Ungewitter an. In diesen Tagen ist die Erndte in gemäßigten und am Meer liegenden Gegenden, und innerhalb dreißig Tagen nach dem Mähen muß das Korn in die Haufen gesetzt seyn. Ein Arbeiter kann einen Morgen abmähen. Ist das Stroh vom Acker, so muß man vor der großen Hitze alle Bäume, welche in dem Korn stehen, umher umgraben, und behäufen. Wer sich zu einer großen Aussaat anschickt, muß itzt zum zweitenmal pflügen. Von Umgrabung und Wartung neuangelegter Weinberge habe ich schon oft gesagt, daß man solches in keinem Monate bis zur Herbstgleiche unterlassen müsse. Im Julius und Augustus erinnere man sich, für das Vieh vor Tage und des Abends grüne Zweige abzuschneiden. Bey der Wartung ist

gleich=

gleichfalls zu beobachten, daß das Graben nicht in der Hitze, sondern des Morgens bis 8 Uhr, und des Nachmittags von 3 Uhr bis zur Abenddämmerung geschehen müsse. In einigen Ländern, als in Cicilien und Pamphylien, wird in diesem Monate Sesam gesäet: in den feuchten Gegenden Italiens kann es aber am Ende des Junius geschehen. Auch ist es Zeit, die Feigen (241) stechen zu lassen, welches, nach einiger Meynung, deswegen geschehen muß, damit die Frucht nicht abfalle, sondern geschwinder zur Reife gelange.

Den 1sten August wehen die kühlen Sommerlüfte. Den 4ten zeigt sich der Löwe bis zur Hälfte, und deutet auf Ungewitter. Den 7ten gehet der Wassermann halb unter; es ist eine dumpfige Hitze. Den 12ten August geht die Leyer des Morgens unter, und der Herbst fängt an. Die Verrichtungen sind, wie oben.

In

(241) In den Inseln des Griechischen Meers wachsen wilde und zahme Feigenbäume. Die Früchte der wilden Feigenbäume enthalten geflügelte Würmer. Die Einwohner tragen diese wilden Feigen mit den Würmern auf die zahmen Bäume, da denn die zahmen Feigen von den Würmern gestochen werden, und dadurch in 40 Tagen zur Reife gelangen. (Millers Gartenlex. I. 323.)

In einigen Oertern bricht man das Honig aus: sind die Scheiben aber noch nicht voll Honig, oder haben noch keinen Deckel, so verschiebt man die Honigerndte bis in den October. Den 13ten gehet der Delphin unter, und bedeutet Ungewitter: ein gleiches zeiget dieses Gestirn an, wenn es den 14ten des Morgens untergehet. Den 20sten tritt die Sonne in die Jungfer, und zeiget an diesem und folgendem Tage Ungewitter an; bisweilen ist es Winterwetter. Den 31sten gehet die Andromeda des Abends auf; zu Zeiten ist es Winterwetter. In diesen Tagen oculiert man die Feigenbäume, doch ist es noch besser, es im vorhergehenden Monat nach dem 15ten Julius zu thun, zu welcher Zeit einige auch andere Bäume inoculiren. In einigen Oertern, als in den an dem Meer liegenden Gegenden des südlichen Spaniens und in Africa, ist die Weinlese. In kälteren Gegenden geschieht sodann die Zermalmung, welche der Landmann das Eggen nennet, da alle Erdschollen in den Weinbergen zerschlagen, und in Staub verwandelt werden. Zu gleicher Zeit, und ehe die Zerstäubung geschieht, werden, wenn der Weinstock nicht ergiebig ist, drey oder vier Himten Wolfsbohnen auf jeden

Mor-

Morgen desäet und eingeegget: wenn diese hervorgewachsen sind, werden sie umgegraben, und geben einen ganz guten Dünger für das Weinland. Fällt in einem Striche häufiges Regenwetter ein, als in den Gegenden um Rom, so nehmen viele den Weinstöcken die Blätter, damit die Trauben gehörig gekocht werden können, und nicht vom Regen verfaulen. In den obgedachten und andern warmen Ländern macht man hingegen gegen die Weinlese den Trauben Schatten von Stroh oder einer andern Bedeckung, damit sie nicht vom Winde oder der Hitze verdorren. Dieses ist auch die Zeit, trockene Weintrauben und Feigen zuzurichten: wie man selbige aber trocknet, will ich an seinem Orte sagen, wenn ich von dem Pflichten der Haushälterinn reden werde. Im August muß endlich Farrenkraut und Riedgras, wo es wächset, ausgerottet werden: doch ist noch besser, wenn es um den 15ten Julius vor Aufgang des Hundssterns geschiehet.

Den 1sten September ist es heiß. Den 2ten hört der südliche Fisch auf unterzugehen; es ist heiß. Den 5ten gehet der Fuhrmann auf; der Wind ist westlich oder nordwestlich.

Den 7ten hört der nordliche Fisch auf unterzugehen; die Ziege gehet auf, und bedeutet Ungewitter. Den 11ten September ist West- oder Südwestwind; die Jungfer gehet halb auf. In diesen Tagen ist in warmen und an der See liegenden Oertern die Weinlese; auch können die oben angeführten Arbeiten vorgenommen werden. Ist das Land spät umgebrochen worden, so muß es nun zum zweytenmal schon gepflügt seyn. Ist aber der Anfang mit der ersten Umackerung zeitig gemacht worden, so muß es nun schon zum drittenmal umgepflügt seyn. Wer gewohnt ist, Wein zu würzen, schafft nun Meerwasser an, und läßt es kochen: das Verfahren hiebey will ich unter den Verrichtungen der Haushälterinn mit vortragen. Den 13ten deutet der Wallfisch bisweilen auf Ungewitter. Den 17ten gehet der Fuhrmann auf, der Wind ist westlich oder südwestlich, bisweilen östlich. Den 18ten geht die Jungfernähre auf; es ist Westwind oder Nordwest. Den 19ten tritt die Sonne in die Wage; der Becher zeigt sich des Morgens. Den 21sten frühe gehen die Fische unter, und der Widder fängt an unterzugehen; es ist West- oder Nordwest- bisweilen auch Südwind mit Platzregen. Den

22sten geht das Schiff Argo unter, deutet auf Ungewitter, bisweilen auf Regen. Den 23sten frühe fängt der Centaur an aufzugehen, und zeiget Ungewitter an, bisweilen auch Regen. Den 24, 25 und 26sten deutet die Herbstgleiche Regen an. Den 27sten gehen die Böcke auf; es ist Westwind, bisweilen auch Südwind mit Regen. Den 28sten hört die Jungfer auf aufzugehen, und kündiget Regen an. In vielen Ländern ist um diese Zeit die Weinlese, denn man hat nicht einerley Maaßstab, die Reife des Weins zu bestimmen. Einige glauben, die Zeit zur Weinlese sey da, wenn ein Theil der Traube reif ist; andere, wenn die Trauben gefärbt und durchsichtig sind; noch andere, wenn die Blätter abfallen. Dieses alles aber ist betrüglich: denn die schlechte Beschaffenheit des Bodens oder des Jahrs kann alle diese Kennzeichen auch bey unreifen Früchten hervorbringen. Einige haben daher durch den Geschmack von der Reife urtheilen wollen, wenn die Trauben nemlich süß oder sauer schmecken. Auch hiebey kann aber ein Irrthum vorgehen, weil einige Trauben, wegen ihrer allzugroßen Herbe niemals süß werden. Das beste ist also, wenn man nach meinem Beyspiele die natürliche Reife

beobachtet. Die Reife ist aber natürlich, wenn die ausgemachten Kerne eine dunkle Farbe haben, und einige fast ganz schwarz aussehen: denn diese Farbe kann ihnen nichts geben, als die natürliche Reife, vornehmlich wenn sie mitten in den Beeren sitzen, wo sie gegen die Sonnenhitze und den Wind Schutz haben, und wo der Saft, welcher sie umgiebt, nicht zuläßt, daß sie eher gekocht, oder schwarz werden, als bis sie ihrer Natur nach reif sind. Nimmt der Verwalter diese Kennzeichen wahr, so ist es Zeit zur Weinlese. Ehe er aber anfängt, die Trauben abzulesen, muß er, wo möglich, alles in dem vorhergehenden Monate in Bereitschaft setzen; wenigstens müssen vierzehn Tage vorher die Fässer theils gepicht, theils ausgescheurt, mit Meerwasser oder anderm salzigen Wasser ausgespült, und völlig wieder trocken seyn. Die Decket, Trichter und übrige zum Mostmachen unentbehrliche Geräthschaft muß im Stande seyn. Die Kelter und Gefässe zum Abfluß des Weins müssen sorgfältig gereiniget, ausgewaschen, und nöthigen Falls gepicht seyn. Das Holz muß vorräthig seyn, um den gesottenen Wein dabey zur Hälfte, oder bis zum Drittel einkochen zu lassen. Das Salz und Gewürz, welches

welches man an dem Wein zu thun pflegt, soll lange vorher angeschafft werden. Diese Beschäftigungen müssen dem Verwalter die übrige Landwirthschaft nicht vergessen machen: denn in diesen Tagen müssen auf trocknen Feldern Steckrüben und Rüben bestellt werden, Futterkorn auf den Winter für das Vieh, auch das Schotengewächs, welches der Landmann Bockshorn nennet: auch säet man Wicken zu Futter. Zur Aussaat der Feigbohnen ist nicht weniger die bequemste Zeit, welche einige von der Dreschdiele gleich auf das Feld wollen gebracht wissen. Hirse und Heidekorn wird zu dieser Zeit abgemähet. Man säet die Faseolen zur Speise: denn wenn man Saamen davon aufnehmen will, ist es am besten, wenn sie am Ende des Octobers oder Anfang des Novembers behäufet werden. Da der Verwalter dieses alles auf dem Felde zu besorgen hat, so kann er der Haushälterinn die Geschäfte im Hause übertragen, doch muß er selbst darnach sehen, ob recht dabey zu Werk gegangen wird.

Den 1sten und 2ten October ist bisweilen böses Wetter. Den 4ten frühe gehet der Fuhrmann unter; die Jungfer hört auf unterzugehen, und deutet bisweilen Ungewitter an.

Den 5ten fängt die Krone an aufzugehen, und bedeutet Ungewitter. Den 6ten gehen die Böcke des Abends auf; die Hälfte des Widders gehet unter; der Nordwind wehet. Den 8ten gehet der helle Stern in der Krone auf. Den 10ten Abends gehet das Siebengestirn auf; der Westwind wehet, bisweilen auch der Südwind mit Regen. Den 13ten und 14ten frühe gehet die Krone ganz auf; es wehet ein kalter Südwind, und bisweilen regnet es. In kalten Gegenden pflegt die Weinlese und übrige obgedachte Arbeiten um diese Zeit vorgenommen zu werden. In eben diesen Ländern säet man das frühzeitige Korn, und vornehmlich Dinkel. In schattigen Gegenden kann nun auch Weitzen gesäet werden. Weil ich der Saat gedacht habe, wird es nicht unzeitig seyn, anzuführen, wie viel Aussaat von den verschiedenen Kornarten auf jeden Morgen erfodert wird. Auf einen Morgen (242) gehören nemlich 4 bis 5 Himten Weitzen; 9 bis 10 Himten Dinkel; 5 bis 6 Him-

(242) Ob zwar in Deutschland nicht an allen Orten gleich viel gesäet wird, wie denn überhaupt mageres Land mehr Einsaat erheischet als fettes, so siehet man doch leicht, daß die Römer, wenn sie dem Columella gefolget sind,

6 Himten Gerste, ein Spint oder etwas mehr Hirse oder Heidekorn; 8 oder 10 Himten Feigbohnen; 4 Himten Faseolen; 3 oder 4 Himten Erbsen; 6 Himten Bohnen; ein Himte oder etwas mehr Linsen; 9 oder 10 Himten Leinsaamen; 3 oder 4 Himten kleine Kichern; 2 oder 3 Himten Kichern; ein Spint oder etwas mehr Sesam; 7 oder 8 Himten Futterwicken; 5 oder 6 Himten Saatwicken; 4 oder 5 Himten Erven; 7 oder 8 Himten Futtergerste; 6 Himten Johannisbrodt; der zwölfte Theil einer Schale Luzerne wird auf Beete gesäet, 10 Fuß lang, und 5 Fuß breit; 6 Körner Hanf fallen in einen Quadratfuß. Den 15ten October, und in den zween folgenden Tagen ist bisweilen Ungewitter, bisweilen thauet es. Den 20sten tritt die Sonne in den Scorpion. Den 20 und 21sten fängt das Siebengestirn an, bey Aufgang der Sonne unterzugehn, und deutet auf Ungewitter. Den 22sten gehet der Schwanz des Stiers unter; es ist Südwind, bisweilen

 Regen.

sind, viel zu dick gesäet haben. Wir pflegen kaum die Hälfte der von ihm vorgeschriebenen Maaße zu säen, und gleichwol halten Landwirthe von Einsicht dafür, daß auch wir schon zu dick säen.

Regen. Den 25sten hört der Centaurus auf, des Morgens unterzugehn, und zeigt Ungewitter an. Den 26sten gehet der Kopf des Krebses auf, und bringt Ungewitter. Den 28sten gehet das Siebengestirn unter; es ist Winterwetter mit Frost und Eise. Den 29sten geht der Fuhrmann des Abends unter; es ist ein windiger Tag. Den 30 und 31sten fängt die Caßiope an unterzugehn, und zeigt Ungewitter an. In diesen Tagen müssen alle Arten von Saamen unter die Erde gebracht werden, und man kann junge Bäume von allerley Gattung setzen. Es ist die rechte Zeit, Wein an Ulmen zu ziehen, und man pflanzt junge Weinstöcke in den Weinbergen und an den Bäumen. Es gehört sich, die Baumschulen zu jäten und umzugraben, zu den Bäumen und Weinstöcken zu räumen, und diese so wol in Weinbergen als an den Bäumen zu beschneiden. Die Pflanzgärten, welche nicht zu gehöriger Zeit gekrautet sind, und die jungen Feigenbäume müssen dann beschnitten, und jeder an einen besondern Stock angebunden werden: doch ist besser, wenn die Bäume noch zart sind, das Laub, so wie es ausschlägt, abzunehmen. So wie alles bey der Landwirthschaft hurtig gehen muß, so auch die

Saat.

Saat. Es ist ein altes Sprichwort der Landwirthe, früh zu säen könne bisweilen betriegen, spät zu säen sey allezeit schädlich. Ich setze also überhaupt die Regel fest; kalte Felder müssen zuerst besäet werden, warme zuletzt. Wicken und Bohnen sollen den Acker düngen. Wenn die Wolfsbohnen nicht umgepflügt werden, da sie in der Blüthe stehen, so düngen sie den Acker nicht. Es ist aber sonst keine Frucht, welche mit ihrer Aussaat und Einerndtung die Arbeiter weniger beschäftiget: denn man kann sie frühe, ehe sonst etwas gesäet wird, in die Erde bringen, und zuletzt, wenn alle andere Früchte vom Felde sind, einerndten. Was ausgesäet ist, muß eigeegget werden. Drey Arbeiter können in einem Tage zween Morgen ganz wohl eggen, und die Bäume, welche auf diesem Felde stehen, räumen. Zwar erforderten die Alten zu dem Aufhacken und Eggen eines jeden Morgens nur einen Menschen: ich kann aber nicht sagen, ob einer der Arbeit gehörig vorkommen könne. Zu eben der Zeit müssen die Gräben und Bäche gereiniget, und die Abzugsgräben und Canäle gemacht werden. Man giebt dem Rindvieh Eschenlaub, wenn es vorräthig ist, wo nicht von Hagebüchen,

und in dessen Ermangelung von Steineichen. Auch ist nicht übel, jedem Stück einen Himten Eicheln zu geben, aber nicht mehr, damit sie nicht krank werden, noch auf kürzere Zeit, als auf 30 Tage: denn sonst werden, nach des Hyginus Zeugniß, die Ochsen im Frühlinge schäbich. Man muß Heu unter die Spreu mengen, und es so dem Vieh geben. wenn jemand ein wildes Gehölz von allerhand Bäumen anlegen will, so ist nun Zeit, es mit Eicheln und anderem Saamen zu besäen. Die Oliven, aus welchen man grün Oel machen will, werden nun abgelesen. Das beste Oel kommt von den bunten Oliven, wenn sie anfangen schwarz zu werden: das bittere Oel muß man nur von weissen Oliven machen.

Den 1sten und 2ten November geht das Haupt des Stiers unter, und bedeutet Regen. Den 3ten November geht die Leyer des Morgens auf; es ist Winterwetter und regnet. Den 6ten gehet eben dieses Gestirn ganz auf; es ist Süd- oder Westwind, und Winterwetter. Den 7ten gehet der helle Stern im Scorpion auf, und zeigt Ungewitter an, die Witterung ist wintermäßig, oder es ist Ostwind und thauet bisweilen. In diesen Tagen, bis zum 13ten November, kann man noch

zur Noth die Arbeiten nachholen, welche vom vorigen Monat übrig geblieben sind. Insbesondere muß man beobachten, daß man den Tag vor dem Vollmonde, oder wenigstens am Vollmonde selbst, alle Bohnen, welche man säen will, an einem Tage aussäet; die Behäufung, um sie gegen Vögel und Vieh zu schützen, kann hernach geschehen, und wenn es der Lauf des Mondes zulassen will, müssen sie vor dem 13ten Nowember geegget seyn. Das Feld dazu muß sehr fett, und Brachland seyn: wenn es dieses nicht ist, muß es sehr stark gedünget seyn. 18 Fuder Mist sind auf jeden Morgen zureichend. Ein Fuder Mist hält 80 Himten, woraus sich ergiebet, daß auf 10 Quadratfuß 5 Himten Mist gestreuet werden müssen, und folglich gehören auf den Morgen 1440 Himten. Dann gehöret sichs auch, zu den Oelbäumen zu räumen, und wenn sie nicht gut tragen, oder oben in der Spitze verdorrete Zweige haben, so muß man um die großen Bäume 4 Himten Ziegenmist streuen, und um die kleinen Bäume nach Proportion. Zu gleicher Zeit gießt man an jeden Weinstock, zu welchem man geräumt hat, ungefehr eine Schale Taubenmist, oder ein Spint von anderm Mist. Zween Leute

können

können einen Morgen Weinland räumen, wenn die Stöcke sechs Fuß von einander stehen. Den 13ten November ist die Witterung ungewiß, doch öfters ist es stilles Wetter. Den 15ten wehet der Nordwind, bisweilen der Südwind mit Regen. Den 16ten des Morgens geht die Leyer auf; es ist Südwind, bisweilen ein starker Nordwind. Den 17ten ist Nordwind, bisweilen Südwind mit Regen. Den 18ten tritt die Sonne in den Schützen; die Hyaden gehen des Morgens auf, und bedeuten Ungewitter. Den 20sten November gehen die Ochsenhörner des Abends unter; es ist kalter Nordwind und Regen. Den 21sten gehet eine Hyade frühe unter; es ist Winterwetter. Den 22sten gehet der Hase des Morgens unter, uud bedeutet Ungewitter. Den 25sten gehet der Hundsstern bey Aufgang der Sonne unter; es ist Winterwetter. Den 30sten gehen die Hyaden ganz unter; es ist Westwind, oder Südwind, bisweilen Regen. Was vorher versäumt worden, wird in diesen Tagen nachgeholt. Wenn die Aussaat nicht gar zu stark ist, muß sie gegen den 1sten December vollendet seyn. Bey den langen Nächten kann man etwas davon zu dem Tage nehmen, weil sich viele Arbeiten bequem bey

Licht

Licht thun lassen. Wer Weinberge hat, kann runde und viereckte Pfähle behobeln und schärfen lassen. Sind Reiser oder Rinden in der Gegend, so läßt man Bienenkörbe davon machen. Sind Palmen, Ginst oder Weiden daselbst, so kann man Körbe von allerley Gattung davon flechten. Um mich nicht weitläuftig dabey aufzuhalten, so giebt es in allen Ländern Verrichtungen, welche bey Licht geschehen können. Nur ein fauler Landwirth wartet mit der Arbeit bis auf den Anbruch des kurzen Tages, vornehmlich in den Gegenden, wo die Wintertage 9 Stunden, und die Nächte 15 Stunden lang sind. Man kann die Weiden auch bey Tage fällen, und bey Lichte aushauen, und zur Verbindung der Weinstöcke geschickt machen. Sind die Weiden nicht von selbst zähe genug, kann man sie zurecht hauen, und 14 Tage im Mist liegen lassen, bis sie geschmeidig werden. Sind sie schon lange gehauen gewesen, und trocken geworden, so muß man sie im Teiche weichen lassen. Bey Licht kann man auch das Eisenzeug schärfen, die Handhaben daran verfertigen, oder die schon vorräthigen befestigen: am besten macht man solche von Steineichen, nächst diesen von Spindelbaum, und endlich von Eschenholz. Den

Den ersten December ist das Wetter ungewiß, gemeiniglich aber stille. Den 6ten December geht der Schütze halb unter, und bedeutet Ungewitter. Den 7ten frühe gehet der Adler unter; der Wind ist südwestlich, bisweilen südlich; es thauet. Den 13ten Nordwest- oder Nordwind, bisweilen Südwind mit Regen. Die vom vorigen Monat noch übrigen Arbeiten werden nachgeholt, wenigsten in gemäßigten und warmen Gegenden: in kalten Oertern kann man sie nicht wohl mehr verrichten. Den 13ten frühe geht der Scorpion ganz auf; es ist Winterwetter. Den 17ten tritt die Sonne in den Steinbock, macht die winterliche Sonnenwende, nach des Hipparchus Meynung, und bedeutet Ungewitter. Den 24sten ist die winterliche Sonnenwende, nach der Meynung der Chaldäer. Den 27sten frühe fängt der Delphin an aufzugehen, und bedeutet böses Wetter. Den 29sten Abends gehet der Adler unter; es ist Winterwetter. Den 30sten Abends gehet der Hundsstern unter, und bedeutet Ungewitter. Den 31sten ist es windig. Diejenigen, welche bey dem Landbau sehr gewissenhaft sind, wollen in diesen Tagen die Erde mit keinem Eisen berührt wissen, nur erlauben sie die Weinberge

zu

zu behacken. Die Arbeiten, welche sie ausserdem verstatten, sind, Oliven abzulesen und Oel zu machen, den Wein zu beyfählen, oben anzubinden, Geländer in den Weinberg zu machen, und den Wein daran zu befestigen: die Reben aber zu heften ist zu dieser Zeit nicht rathsam, weil die meisten von Kälte erstarret sind, und leicht brechen. Man kann sodann Kirschen, Nüsse, Aprikosen, Mandeln und andere Bäume, welche zeitig blühen, pfropfen: einige säen auch Hülsenfrüchte.

Den 1sten Jenner ist die Witterung ungewiß. Den 3ten gehet der Krebs unter; das Wetter ist veränderlich. Den 4ten ist der Winter auf die Hälfte; es ist ein starker Südwind, bisweilen Regen. Den 5ten frühe gehet die Leyer auf, das Wetter ist veränderlich. Den 8ten ist Südwind, bisweilen Westwind. Den 9ten ist Südwind, bisweilen Platzregen. Den 12ten ist ungewisse Witterung. In diesen Tagen nehmen sehr bedenkliche Landwirthe auch keine Feldarbeit vor: doch am ersten Jenner machen sie einen Versuch in aller Art von Arbeit, um sich eines glücklichen Fortganges auf das ganze Jahr zu versichern. Aber die eigentliche Feldarbeit verschieben sie bis auf den 13ten.

Der

Der Verwalter muß wissen, was für Futter jedes Paar Ochsen durch alle Monate und jeden Tag gebraucht. Ich will daher auch hievon die Berechnung hinzufügen.

Im Jenner giebt man ihnen Spreu mit anderthalb Spint eingeweichter Erven, oder Spreu mit einem halben Himten geschrotener kleiner Kichern; oder einen Futterkorb mit 20 Himten Laub; oder so viel Spreu, als sie wollen, und 20 Pfund Heu; oder grünes Laub von Eichen oder Lorbeeren in Ueberfluß; oder, was alles dieses übertrifft, trockene Mankgerste. Im Februar bekommen sie eben dieses. Desgleichen im Merz: wenn sie aber arbeiten müssen, 50 Pfund Heu. Im April Eichen und Pappellaub: vom 1sten bis zum 13ten aber entweder Spreu, oder 40 Pfund Heu. Im May überflüßiges Grasfutter. Im Junius, vom ersten Tage desselben an, Laub im Ueberfluß. Eben so im Julius und August, oder 50 Pfund Ervenspreu. Im September überflüßiges Laub. Im October Laub und Feigenblätter. Im November bis zum 13ten, Laub oder Feigenblätter, einen Korbvoll. Vom 13ten an, einen Himten eingeweichte Feigbohnen mit Spreu, oder reifes Mengkorn. Im December trocknes

Laub

Laub oder Spreu mit einem halben Himten eingeweichter Erven, oder so viel von einem halben Himten eingeweichter Feigbohnen kommt, oder einen Himten Eicheln, wie oben gedacht ist, oder Mengkorn.

Dritter Abschnitt.

Weil ich die Arbeiten durchgegangen bin, welche der Verwalter in den verschiedenen Jahrszeiten zu besorgen hat, so will ich, meinem Versprechen gemäß, den Gartenbau beyfügen: denn auch dafür muß der Verwalter sorgen, um dadurch die Kosten seines täglichen Unterhalts zu verringern, und damit er dem Herrn bey seiner Ankunft, nach dem Ausdruck des Dichters, die ungekauften Landspeisen vorsetzen könne.

Demokritus in seinem Buche vom Ackerbau behauptet, man verfahre unüberlegt, wenn man seinen Garten befestige. Eine Mauer von ungebrannten Backsteinen könne nicht lange dauren, und leide viel vom Regen und Ungewitter: eine Mauer von dauerhafteren Steinen erfodere mehr Kosten, als die Sache werth sey, und bey einem grossen Garten werde dazu ein grosses Vermögen erfodert. Ich will also zeigen, wie man seinen

Garten ohne große Mühe gegen Menschen und Vieh in Sicherheit setzen könne. Die ältesten Schriftsteller ziehen einen lebendigen Zaun einem gemachten vor, weil er nicht nur weniger Kosten erfodert, sondern auch länger, und eine unendliche Reihe von Jahren dauret. Sie geben folgende Methode an, eine Dornhecke zu ziehen. (243) Der Ort, welchen man befriedigen will, wird gleich nach der Herbstgleiche, sobald der Erdboden vom Regen erweicht ist, mit zween kleinen Graben umzogen, drey Fuß von einander: es ist gnug, wenn jeder zween Fuß tief und breit ist. Den Winter über läßt man sie offen stehen, und bereitet unterdessen den Saamen, womit sie besäet werden sollen. Diesen nimmt man von den größten Dornen, vornehmlich von Brombeeren, Stechdornen, Heckrosen. Man muß ihn aufnehmen, wenn er recht reif ist, und in Ervenmehl legen. Dieses wird mit Wasser angefeuchtet, und auf alte Schiffseile, oder andere Stricke gestrichen. Sind die Stricke wieder trocken, so legt man sie auf den Hausboden. Nach dem kürzesten Tage läßt

(243) Die beste Anleitung für unsre Gegenden, lebendige Hecken zu ziehen, haben wir dem Herrn Landdrosten von Münchhausen in seinem Hausvater zu danken.

läßt man noch 40 Tage vorbey gehen, etwann bis zur Ankunft der Schwalbe, wenn der Westwind schon wehet, nach dem 13ten Februar. Ist im Winter Wasser in den Gräben stehen geblieben, so schöpfet man es aus: mit der im Herbst ausgebrachten Erde, welche den Winter über locker geworden, werden die Gräben bis auf die Hälfte gefüllet. Dann wickelt man obengedachte Stricke aus einander, legt sie nach der Länge in beyde Gräben, wirft Erde darauf, aber doch nur so viel, daß der auf den Stricken klebende Dornsaamen hervorkeimen kann. Etwann am dreißigsten Tage kommen die Dornen hervor. Sobald sie einiges Wachsthum erlanget haben, muß man sie nach dem Zwischenraum, welcher zwischen beyden Graben ist, hinüber beugen. In die Mitte setzt man einen Zaun von Reisern, über welchen die Dornen aus beyden Gräben wegwachsen müssen, und an welchem sie einige Haltung haben, ehe sie zur rechten Stärke gelangen. Eine solche Hecke kann gewiß nicht zu Grunde gerichtet werden; wenn man nicht alle Wurzeln ausgraben will: denn, wenn sie auch verbrannt wird, wächst sie unleugbar noch besser wieder auf. Dieses ist die von den Alten am meisten beliebte Art der Befriedi-

gung. Den Platz zum Garten sucht man sich, wenn es die Lage des Feldes erlaubt, nahe bey den Gebäuden aus. Das Land muß vornehmlich fett seyn, und entweder von einem fliessenden Bache, oder, in Ermangelung dessen, mit Brunnenwasser gewässert werden können. Um gewiß versichert zu seyn, daß der Brunnen beständig Wasser haben werde, muß man ihn nur dann graben, wenn die Sonne in dem letzten Theile der Jungfrau ist, das ist im September vor der Herbstgleiche: denn sodann kann man am besten von der natürlichen Beschaffenheit der Brunnen urtheilen, wenn die Erde lange trocken gewesen ist, und kein Regenwasser in sich hat. Der Garten muß nicht an die Dreschtenne stossen, weil der Wind bey dem Dreschen Spreu oder Staub dahin wehen könnte, welches beydes den Gartengewächsen schädlich ist.

Es giebt zwo Jahrszeiten, das Land zu bestellen und umzugraben, so wie es auch zwo verschiedene Saatzeiten für die Gartengewächse giebt, den Herbst und den Frühling. In wässerigen Gegenden ist der Frühling besser dazu, weil die aufkeimenden Gewächse die milde Witterung vor sich finden, und die Feuchtigkeit des Landes solche gegen die Dürre des

Som-

Sommers schützen. Wenn aber an einem Orte von Natur kein Wasser ist, und auch keines dahin geleitet werden kann, so ist der Winterregen die einzige Zuflucht. Doch auch in den trockensten Gegenden kann die Saat gerathen, wenn man die Erde tief aufgräbt, und zwar so, daß drey Fuß tief ausgestochen wird, und die aufgeworfene Erde vier Fuß ausmacht. Wo man aber das Land bewässern kann, ist nicht nöthig die Erde völlig zween Fuß tief umzugraben. Dafür aber muß man sorgen, daß das Land, was im Frühlinge besäet werden soll, im Herbst um den ersten November umgegraben werde, und das zur Herbstsaat bestimmte Land wird im May bearbeitet, damit die Erdschollen entweder von der Winterkälte oder von der Sommerhitze locker, und die Wurzeln des Unkrauts vertilget werden. Nicht lange vorher wird es gedünget, unb bey Annäherung der Saatzeit muß man etwann 5 Tage vorher das Gras ausraufen, das Land düngen, und es aufs neue sorgfältig umgraben, so daß der Dünger sich mit der Erde vermische. Der Eselsmist ist zu dem Behuf am besten, weil er am wenigsten Unkraut erzeugt; nächst diesem der Mist von Rindvieh oder Schafen, wenn er ein Jahr

gelegen hat. Den Menschenmist, ob er gleich für den vortrefflichsten gehalten wird, verspart man, um ihn bey blossem Kiese, oder dem klaresten Sande, der keine Festigkeit hat, zu gebrauchen, weil diese grössere Stärkungen nöthig haben. Das Land, welches im Frühling soll besäet werden, läßt man vom Herbst an umgegraben liegen, daß Frost und Reif es den Winter über mürbe machen; denn wie von der Sonnenhitze, so wird die Erde auch von der Winterkälte durchgekocht, locker gemacht und aufgelöset. Nach dem kürzesten Tage bringt man Mist auf das Land, gräbt es aufs neue um, den 13ten Jenner, und theilt es in Beete ab, doch dergestalt, daß man bey dem Jäten die Hälfte des Beetes mit den Händen erreichen kann, und man bey dem Ausreissen des Unkrauts nicht zugleich das Gesäete zertritt, sondern in den Steigen bleiben kann, und von jeder Seite eine Hälfte des Beetes ausgejätet wird.

Dieses ist genug von den Verrichtungen vor der Saat. Nun will ich zeigen, (244) was

(244) Da das Italiänische Clima so sehr von dem deutschen unterschieden ist, und auch in Deutschland selbst sich eine grosse Verschiedenheit

was zu jeder Zeit des Jahrs gebauet oder gesäet werden müsse.

Ich will zuerst von den Saamenarten reden, welche sowol im Frühling als im Herbst bestellt werden können. Diese sind, Kohl, Sallat, Artischocken, weisser Senf, Kreß, Coriander, Kerbell, Dill, Pastinaken, Zukkerwurzeln, Mohn. Alles dieses kann man entweder den ersten September, oder noch besser im Februar, vor dem Anfange des Merzmonats säen. In trocknen und warmen Gegenden, als in den am Meer gelegenen Oertern von Calabrien und Apulien, kann es schon um den 13ten Jenner in die Erde gebracht werden.

Die Gewächse, welche in den am Meer liegenden und warmen Gegenden nur im Herbst gesäet werden müssen, sind ungefehr folgende; Knoblauch, Zwiebeln, grosser Knoblauch, Senf.

Ich will nun auch von Monat zu Monat die Saatzeit der Gewächse bemerken. Nach dem ersten Jenner kann man gleich Pfefferkraut säen. Im Februar die Raute, und zwar aus

denheit zeigt, so kann die vom Columella angegebene Saatzeit nicht auf unsere Gegenden angewandt werden.

der Pflanze, oder aus dem Saamen, Spargel, auch Zwiebeln und Lauch. Auch kann man itzt Syrische Wurzeln, Rüben und Steckrüben säen, wenn man sie im Frühling und Sommer haben will. Knoblauch und grosser Knoblauch ist das letzte, was in diesem Monat bestellet wird. Um den ersten Merz kann mann in warmen Gegenden schon den Lauch verpflanzen, wenn er groß gnug dazu ist, und am Ende des Merz Heilkraut. Im Anfang des Aprils auch noch Lauch, Alant, die späte Rautenpflanze. Auch kann man Gurken, Kürbsen, Kappern säen, um sie früher zu bekommen. Mangold zu säen ist am besten, wenn die Granaten blühen. Lauch kann man zur Noth noch um den 15ten May verpflanzen. Nachher darf nichts mehr gesäet werden, weil der Sommer einbricht, ausser dem Petersiliensaamen, und dieser nur sodann, wenn man ihn bewässern kann, denn so kommt er den Sommer hindurch sehr gut fort. Im August um die Zeit des Vulcansfestes (den 23sten) ist die dritte Saatzeit und zwar die beste für Wurzeln, Rüben, Steckrüben, Zuckerwurzeln und Liebstöckel. Dieses sind die Saatzeiten.

Nun will ich alle Stücke durchgehen, welche einige Sorgfalt nöthig haben: sollte ich einige

vor=

vorbey lassen, so kann man daraus schliessen, daß sie nur nöthig haben, gejätet zu werden, wovon ich ein für allemal erinnere, daß man zu aller Zeit das Unkraut müsse ausraufen lassen. Der grosse oder Punische Knoblauch, wie ihn einige nennen, wird weit grösser als der gemeine Knoblauch. Ehe man ihn im Anfang des Septembers pflanzet, muß die Zwiebel in kleinere Stücke getheilt werden, denn er hat, so wie der gemeine Knoblauch, viele zusammensitzende Zähen. Sodann pflanzt man jedes kleinere Stück auf den Rücken der Beeten, damit es in dieser Erhöhung im Winter weniger vom Wasser leide. Diese Beeten sind den Abtheilungen gleich, welche die Landleute auf dem Saatacker machen, damit die Feuchtigkeit abziehen kann: nur macht man sie in den Gärten kleiner, und auf den höchsten Theil oder die Mitte des Beetes pflanzt man die kleinen Zwiebeln von grossem oder gemeinem Knoblauch; denn dieser wird auf gleiche Weise behandelt. Die Reihen auf den Beeten müssen einen halben Fuß von einander seyn. Wenn die kleinen Zwiebeln drey kleine Blätter getrieben haben, muß gejätet werden: je öfter dieses geschiehet, desto stärker ist das Wachs-

thum der Pflanzen. Ehe sich der Stengel bildet, muß alles grüne, was aus der Erde ist, umgedrehet und zur Erde gebeuget werden, so werden die Köpfe desto grösser. In kalten Gegenden dürfen beyde Sorten nicht im Herbst gepflanzet werden, weil sie im Winter verderben. Da aber das Wetter im Jenner gelinder wird, so thut man in kalten Gegenden am besten, gemeinen und grossen Knoblauch etwa den 13ten Jenner zu pflanzen. Sowohl bey dem Pflanzen desselben, als wenn man den reifen Knoblauch ausnimmt und verwahrt, muß der Mond unter der Erde seyn. Beobachtet man dieses in beyden Umständen, so soll der Knoblauch keinen so strengen Geschmack haben, noch denen, die ihn essen, einen so stinkenden Athem machen. Viele bestellen aber doch den Knoblauch in der Mitte des Decembers, wenn die Witterung gelinde ist, und die Beschaffenheit des Bodens es erlaubt. Kohl muß umgepflanzt werden, wenn er sechs Blätter hat: man beschmiert die Wurzel mit flüßigem Mist, bewickelt sie mit drey Bändgen von Meergrase, und setzt sie in die Erde: dadurch wird der Kohl bey dem Kochen geschwinder mürbe, und behält seine grüne Farbe, wenn er auch nicht mit Salpeter

bestreuet

bestreuet wird. In kalten und dem Regen unterworfnen Gegenden ist die beste Zeit, den Kohl zu verpflanzen, nach dem 13ten April. Wenn die Pflanzen die gehörige Festigkeit erlanget haben, müssen sie, so oft es des Gärtners Umstände leiden, gejätet und gedünget werden: sie wachsen dadurch besser und bekommen stärkere Stengel und Sprossen. In warmen Gegenden pflegen einige den Kohl im Anfange des Merz Monats zu pflanzen, aber der größte Theil schlägt nur in Sprossen aus, und treibt keinen starken Stengel mehr gegen den Winter, wenn er einmal abgeblatet ist. Auch die größten Stengel können zweymal verpflanzet werden, da sie denn mehre und grössere Svamenkörner erzeugen sollen. Lactuk muß verpflanzet werden, wenn er eben so viel Blätter hat, als der Kohl. In warmen und am Meer gelegenen Oertern ist der Herbst die beste Pflanzzeit: mitten im Lande, und wo es kalt ist, findet das Gegentheil Statt: im Winter kann man ihn nicht so gut versetzen. Die Wurzel muß gleichfalls mit Mist beschmieret werden, und fodert viel Wasser, da er denn zärtere Blätter bekommt.

Es sind viele Arten von Lactuk, wovon eine jede zur gehörigen Zeit gesäet werden

muß.

muß. Für den Sallat von dunkelbrauner und purpuråhnlicher Farbe, und für den grünen und krausblättrigen, wie z. E. der Caecilianische ist, ist der Jenner die rechte Saatzeit. Der Februar für den Cappadocischen mit bleichen, glatten und dichten Blättern. Der weisse Lactuk, und der die krausesten Blätter hat, dergleichen im südlichen Spanien und um Cadix herum wåchset, wird am besten im Merz gepflanzt. Man hat auch eine Cyprische Art, welche weiß und röthlich ist, glatte und sehr zarte Blätter hat, und sehr gut bis zum 13ten April verpflanzet werden kann. Wenn die Witterung warm und die Gegend wasserreich ist, kann man fast das ganze Jahr durch Lactuk såen. Damit er aber später in Stengel schiesset, muß man, so bald er einiges Wachsthum erreicht hat, einen kleinen Stein mitten hinein legen, dessen Gewicht das Wachsthum in die Höhe verhindert, und den Sallat nöthiget, sich zur Seite auszubreiten.

Gleiche Bewandniß hat es mit den Endivien, nur daß sie den Winter besser aushalten können, wesfalls man sie auch in kalten Gegenden mit dem Anfange des Herbstes pflanzen kann.

Die

Die Artischockenpflanzen lassen sich am besten zur Zeit der Herbstgleiche pflanzen, der Saamen aber besser im Anfange des Merz, da man sie denn im Anfange des Novembers verpflanzt, und mit vieler Asche dünget, welcher Dünger für dieses Gartengewächs der vortheilhafteste zu seyn scheint.

Senf, Coriander, weissen Senf und Heidekorn (245) läßt man ungeregt stehen, wo sie gesäet sind, und brauchen solche keine andere Wartung, als daß sie gejätet werden, wenn wan sie gedünget hat. Man kann sie nicht allein im Herbste, sondern auch im Frühlinge säen. Wenn der Senf im Anfange des Winters verpflanzt wird, treibt er im Frühlinge mehr Sprossen.

Das Heilkraut wird im Frühling oder Herbst in leichte und wohlbearbeitete Erde sehr dünne gesäet, um ihm besseres Wachsthum zu geben: doch ist besser, es im Frühling zu säen.

Die Alten waren der Meynung, um Schnittlauch zu ziehen, müsse man dick säen, und

(245) Ich bin nicht gewiß, ob ich Ocinum recht übersetzt habe. Ich folge hierin dem zwar itzt ziemlich unbekannten, aber einsichtsvollen Bock in seinem Kräuterbuch (S. 240.)

Ocimum ist eine Art von Basilicon

und wenn es sein Wachsthum erreicht, abschneiden. Ich habe aber durch die Erfahrung für vortheilhafter erkannt, wenn man ihn dünne säet, und auf eben die Weise, als den Kopflauch, nicht weit von einander, etwa vier Finger breit, verpflanzet, und wenn er stark gnug ist, abschneidet. Will man, daß er grosse Köpfe ansetzen soll, so muß man vor der Verpflanzung alle kleine Wurzeln abschneiden, und die Spitzen der kleinen Blätter abstutzen, sodann legt man kleine Steine oder Schnecken in jede Pflanze, und gräbt sie ein, damit die Köpfe desto grösser werden.

Die Wartung des Kopflauchs bestehet in beständigem Jäten und Düngen. Der Schnittlauch braucht sonst keine Wartung, nur muß er bewässert, gedünget und gejätet werden, so oft er geschnitten wird. An warmen Oertern wird der Saame desselben im Jenner, und in kalten Gegenden im Februar gesäet. Zur Beförderung des Wachsthums bindet man viele Körner mit einem dünnen Tüchlein zusammen, und behäuft sie so mit Erde. Auf Feldern, welche man nicht wässern kann, muß der Lauch um die Herbstgleiche verpflanzet werden: wenn man aber das Land be-

bewässern kann, kann die Verpflanzung schon füglich im May geschehen.

Eppich kann man aus der Pflanze und aus dem Saamen ziehen. Dieses Gewächs liebet das Wasser, und seine beste Stelle ist daher bey einem Brunnen. Will es jemand breitblätterich machen, so binde er so viel Saamenkörner, als er mit drey Fingern fassen kann, in ein dünnes Tüchlein, und lege dieses in die Beeten: soll es krausblätterich werden, so stosse man den Saamen in einem Mörsel mit einer Keule von Weidenholz, mache ihn rein, binde in gleichfalls in ein Tüchlein, und lege dieses in die Erde. Doch wenn man ihn auch auf andere Art säet, kann man ihn, ohne sich die obgedachte Mühe zu geben, kraus machen, wenn man, so bald er hervorkeimt, mit einer Walze darüber fährt, und das weitere Wachsthum zurückhält. Die beste Saatzeit dazu ist vom 15ten May bis zur Sonnenwende: denn er erfordert Wärme.

Ungefehr in diesen Tagen kann man auch das Heidekorn säen. Ist der Saamen unter die Erde gebracht, muß man sie mit einem Schlägel oder Walze dicht machen, weil der Saame gemeiniglich verdirbt, wenn die Erde locker bleibt.

Pasti-

Pastinaken, Zuckerwurzeln, Alant, wachsen sehr gut auf tiefaufgegrabenem und gedüngtem Lande: sie müssen aber nicht dicht stehen, damit sie besser wachsen können. Alant muß drey Fuß von einander stehen, weil er buschicht wächset, und so in der Erde wurzelt, als die Rohrknospen. Man hat nichts weiter dabey zu thun, als das Unkraut auszujäten. Die Verpflanzung geschiehet am besten im Anfange des Septembers, oder am Ende des Augusts.

Liebstöckel, welches die Griechen Hipposelinum, einige aber Smirnenkraut nennen, muß auf aufgegrabenem Lande aus dem Saamen gezogen werden, und zwar vorzüglich nahe an der Gartenmauer, weil es den Schatten liebt, und überall gut fortkommt. Ist dieses Gewächs einmal gesäet, und man reißt es nicht mit der Wurzel aus, sondern läßt eine Staude um die andre zur Saat stehen, so dauret es beständig, und darf nur bisweilen etwas gejätet werden. Man säet es vom Vulcanusfest (23sten August) an, bis zum ersten September, doch aber auch im Jenner. Krausemünze verlanget Nässe, und wird deswegen nahe bey den Brunnen im Merz gesäet. Wenn es an Saamen fehlt,

kann

kann man die wilde Münze vom Felde sammlen, und verkehrt einpflanzen, so verliert sich das wilde, und sie wird zur Krausemünze.

Die Raute, welche im Herbst gesäet ist, muß im Merz verpflanzet werden, so daß sie Sonne hat. Dann muß sie mit Asche behäufet, und, bis sie erstärket ist, gejätet werden, damit das Unkraut sie nicht ersticke. Bey dem Jäten müssen die Hände wohl verwahrt seyn, sonst kann man sich schädliche Geschwüre zuziehen. (246) Hat man aber aus Unwissenheit mit blosser Hand gejätet, und man empfindet Jucken oder Geschwulst, so muß man sich zum öftern mit Oel schmieren. Die Staude von diesem Gewächse dauret viele Jahre unverletzt: es sey denn, daß ein Weib, welches seine monatliche Blüthe hat, sie anrühret, denn so verdorret sie.

Thymian, Rosmarin, Saturey und Quendel wird, wie ich schon in einem vorhergehenden Buche gezeigt habe, mehr von Bienenlieb-

(246) Die Italiänische Raute muß von anderer Beschaffenheit gewesen seyn, als die unsrige. oder die Alten haben sich geirrt, oder auch ganz ein anderes Kraut als unsere Raute gemeynt, denn diese hat die angebliche giftige Eigenschaft nicht.

liebhabern, als von den Gärtnern gezogen. Doch halte ich nicht für übel, auch diese Kräuter im Garten zu haben, weil sie ein gutes Gewürz an verschiedenen Speisen abgeben. Sie erfodern kein fettes, noch gedüngtes, sondern an der Sonne liegendes Erdreich: denn sie wachsen von selbst auf dem magersten Lande in den Gegenden am Meere. Man zieht sie aus Saamen und Pflanzen. Die Saat- und Pflanzzeit ist um die Frühlingsgleiche: doch ist besser, die jungen Thymianpflanzen zu versetzen. Damit diese in dem umgearbeiteten Lande desto eher Wurzel fassen, so stößt man die Stengel vom trocknen Thymian, läßt sie einen Tag im Wasser weichen, und begießt den jungen verpflanzten Thymian so lange damit, bis er bekommen ist. Saturey hat von selbst ein stärkeres Wachsthum, als daß es viele Wartung nöthig haben sollte. Wenn das Pfefferkraut vor dem ersten Merz verpflanzt ist, kann man es abschneiden, so wie den Schnittlauch, doch aber nicht oft: denn nach dem ersten November muß es nicht mehr geschnitten werden, weil es sodann von der Kälte angegriffen wird, und ausgehet. Wird es fleißig gejätet und gedünget, so dauret es zwey Jahr, an

vielen

vielen Orten erhält es sich bis ins zehnte Jahr.

Mangold wird gesäet, wenn die Granaten blühen, und verpflanzt, wenn es fünf Blätter hat, wie der Kohl, und zwar wenn der Garten naß ist, im Sommer; wenn er aber trocken ist, im Herbst, da der Regen sich schon eingestellet hat. Kerbel und Melde muß um den Anfang des Octobers in die Erde, wenn der Ort nicht sehr kalt ist. Wo heftige Winter einzufallen pflegen, muß es nach dem 13ten Februar ausgenommen und verpflanzt werden.

Mohnsaamen und Dill wird eben so behandelt, als Kerbel und Melde.

Die Pflanzen sowol zum Garten- als wilden Spargel müssen zwey Jahr zubereitet werden. Man säet ihn nach dem 13ten Februar in fettes und gedüngtes Land, so daß man in jede kleine Grube so viel Saamen legt, als man mit drey Fingern fassen kann. Ohngefehr in 40 Tagen wächset dieser zusammen, und machen gleichsam ein Ganzes aus. Die Gärtner pflegen diese zusammenhandende und verwickelte Wurzeln Schwämme zu nennen, und verpflanzen sie nach zwey Jahren auf ein Feld das Sonne hat, naß und gedünget ist. Die

Reihen, worin man diese Wurzelschwämme setzet, müssen einen Fuß von einander, und nur eine Spanne tief seyn, so, daß sie leicht durch die Erde hervorkeimen können. An trocknen Orten muß man den Saamen ganz unten in die Furche legen, damit er eine Art von Gehäuse habe: in nassen Gegenden kommt er auf den höchsten Theil des Beetes, damit er nicht durch allzuviele Nässe leiden möge. Im ersten Jahr nach der Verpflanzung muß man den aufgeschossenen Spargel abbrechen: denn wollte man ihn aufziehen, so würde der ganze Wurzelschwamm folgen, weil die Wurzeln noch zart und schwach sind. In den folgenden Jahren muß man ihn nicht abbrechen, sondern bis an die Wurzel herausreissen: geschiehet dieses nicht, so thun die abgebrochenen Spargelstengel den Augen der Wurzelschwämme Schaden, und verhindern sie, junge Spargelschossen zu treiben. Der letzte Trieb, der im Herbst aufschießt, muß nicht ganz abstochen werden, sondern ein Theil zur Saat stehen bleiben. Ist dann der Spargel in die Saat geschossen; so sammlet man den Saamen, und verbrennet die Stengel, so wie sie stehen, jätet sodann alle Reihen, riiniget sie vom Unkraut, bringet endlich Mist oder Asche

darauf

darauf, davon der Saft den ganzen Winter hindurch vom Regen bis an die Wurzel hinunter gespühlet wird. Im Frühling, ehe die Erde ausschlägt, muß das Land mit einer zweyzackigen eisernen Hacke locker gehacket werden, damit der Trieb leichter hervorkommen könne, und in der lockern Erde dicker werde.

Der Rettig kann zweymal im Jahr gesäet werden; nemlich im Februar, wenn er im Frühlinge reifen soll; will man ihn aber noch zeitiger haben, so wird er im August um das Vulcansfest gesäet, und diese Saatzeit wird ohne Widerspruch für besser gehalten. Seine Wartung bestehet darin, daß er in bemistetes und umgearbeitetes Land gebracht, und wenn er einiges Wachsthum erreicht hat, behäuft wird: denn, wächst er über der Erde, so wird er hart und schwammig.

Wo man überflüßiges Wasser hat, brauchen die Kürbsen und Gurken weniger Wartung, weil ihnen die Nässe vielen Vortheil bringt. Säet man sie aber auf trocknes Land, welches nicht wohl bewässert werden kann, so muß man im Februar anderthalb Fuß tiefe Graben machen. Diese Graben füllet man nach dem 15ten Merz bis zum dritten Theil

ihrer Höhe mit Stroh: auf das Stroh bringt man Düngererde, bis der Graben halb voll ist. Auf diese säet man, und begießt so lange bis die Gewächse hervorkeimen. Wenn sie einiges Wachsthum erreicht haben, so wirft man, so wie sie grösser werden, immer mehr Erde zu, bis endlich der Graben mit der übrigen Erde gleich wird. Wird der Saame so behandelt, so werden die Pflanzen den ganzen Sommer durch ohne Bewässerung aushalten, und Früchte von angenehmerem Geschmacke geben, als wenn sie bewässert wären. In wasserreichen Gegenden säet man zeitig, doch nicht vor dem ersten Merz, damit die Verpflanzung nach der Frühlingsgleiche geschehen könne. Die Saamenkerne nimmt man aus der Mitte des Kürbis, und setzt sie mit umgekehrter Spitze in die Erde: hiedurch wachsen die Kürbisse grösser, und können ganz bequem, so wie die Alexandrinischen, zu Gefässen gebraucht werden, wenn man sie trocken werden läßt. Sollen sie aber zum Verspeisen verkauft werden, so muß man den Saamen aus dem Halse des Kürbs nehmen, und mit aufstehender Spitze pflanzen, da denn die Frucht länger und dünner wächset, und theurer bezahlet wird, als andere Sorten.

Man

Man nehme sich aber wohl in Acht, keine Weibesperson in die Gurken- oder Kürbis-felder kommen zu lassen, weil sie durch ihre Berührung aufhören zu wachsen: hat sie aber ihre monatliche Reinigung, so verdorren die jungen Früchte von ihrem Anblick. (247) Die Gurken werden zart und von angenehmen Geschmack, wenn man die Gurkenkerne, ehe sie gesäet werden, in Milch weicht. Einige nehmen dafür Honigwasser, um sie noch süßer zu machen. Wer frühzeitige Gurken haben will, muß nach dem kürzesten Tage Dünger-erde in Körbe thun, die Gurken darin pflan-zen, und ihnen mäßige Nässe geben. Wenn sie aufgelaufen sind, werden die Körbe bey warmen Tagen, und wenn die Sonne scheint, nahe an dem Hause in die Luft gesetzt, so daß sie gegen allen Wind Schutz haben. Bey Frost und Ungewitter nimmt man sie wieder in das Haus. Hiemit fähret man fort, bis nach der Frühlingsgleiche: dann setzt man die ganzen Körbe in die Erde, und erhält dem-nächst frühzeitige Früchte. Wenn man es der

(247) Man siehet leicht von selbst, daß dieses ein Aberglaube sey, dessen Falschheit jeder er-fahren kann.

Mühe werth achtet, kann man unter die Gefäße, wenn sie groß sind, kleine Räder machen lassen, damit sie mit weniger Beschwerlichkeit hinaus und herein gebracht werden können. Durch diese Methode hatte der Kaiser Tiberius fast das ganze Jahr hindurch Gurken. Bolus von Mendes aus Egypten giebt einen leichteren Handgriff an. Man soll nemlich auf einem an der Sonne liegenden und gedüngten Felde, eine Reihe um die andere, Ferulkraut, und in Gärten gezogene Brombeerstauden haben. Nach der Tagesgleiche werden beyde ein wenig unter der Erde abgeschnitten, die Markröhren in den stehen bleibenden Stämmen werden mit einem hölzernen spitzigen Stecken erweitert, Mist hinein gethan, und darauf die Gurkenkerne hinein gepflanzt, welche ihr Wachsthum alsdann zugleich von den Ferul- und Brombeerstauden empfangen, und nicht allein durch ihre eigne Wurzeln, sondern durch stiefmütterliche doppelte Kraft ernähret werden. Wenn man die Kerne auf solche Art in die Stämme pflanzet, soll man auch bey der Kälte schon Gurken haben können. Die zweyte Saatzeit dieses Gewächses ist ungefehr den 19ten Merz.

Die

Die Kappern (248) wachsen in den meisten Gegenden von selbst auf den Brachfeldern. Finden sie sich aber an einem Orte nicht natürlich, sondern sollen gesäet werden, so muß das Land dazu trocken seyn, und vorher mit einem kleinen Graben umgeben werden, welchen man mit Steinen und Kalk oder Africanischen Leim anfüllet, damit er gleichsam eine Brustwehr sey, wodurch die Wurzeln der Kappern nicht dringen können: denn hält man sie auf solche Art nicht zurück, so durchwachsen sie das ganze Feld. Dieses ist nicht allein unbequem, weil man sie einmal über das andere ausrotten muß, sondern sie haben auch ein schädliches Gift bey sich, und ihr Saft macht den Acker unfruchtbar. Sie brauchen gar keine, oder doch wenig Wartung, weil sie auch ohne des Landmanns Bemühung wild wachsen. Man kann sie zur Zeit des Frühlings und Herbstgleiche säen.

Die Zwiebeln wollen ein Land, welches nicht sowohl tief gepflügt, als oft umgearbeitet

(248) Die Kappern wachsen wild in dem südlichen Frankreich und in Italien. Bey uns würden sie die Strenge unserer Winter nicht aushalten können.

ist. Den ersten November wird das Feld dazu umgebrochen, damit es von Kälte und Frost locker werde. Nach 40 Tagen wendet man es: nach 21 Tagen wird es zum drittenmal gepflügt, dann wird es gedünget, ferner umgegraben und in Beeten abgetheilt, und alle Wurzeln vertilget. Den ersten Februar bey hellem Wetter wird es besäet. Unter den Saamen menget man etwas Satureysaamen, um auch dieses Kraut zu haben: denn grün ist es angenehm zu essen, und trocken kann man es gebrauchen, das Gemüse zu würzen. Die Zwiebelfelder müssen, wo nicht öfters, wenigstens viermal gejätet werden. Will man Saamen davon aufnehmen, so muß man die größten Köpfe von der Ascalonischen (249) oder besten Art im Februar verpflanzen, und zwar 4 oder 5 Finger breit von einander. Wenn sie anfangen grün zu werden, muß man sie wenigstens dreymal jäten. Den Stengeln, die sie getrieben haben, giebt man unten kleine Stützen, damit sie gerade wachsen: denn wenn

(249) Die Benennung der Ascalonischen Zwiebeln ist durch die Länge der Zeit verdorben worden, und man hat das Wort Schalotten daraus gemacht.

wenn nicht häufige Rohrstangen, nach Art eines Weingeländers, befestiget sind, schlägt der Wind die Zwiebelstengel nieder, und verstreuet den ganzen Saamen, welchen zu sammlen nicht eher Zeit ist, als bis er anfängt reif zu werden, und eine schwarze Farbe anzunehmen. Man wartet aber auch nicht, bis er allzutrocken wird oder ausfällt, sondern man reißt die noch saftigen Stengel aus, und trocknet sie an der Sonne.

Steckrüben und Rüben haben zwo Saatzeiten, und einerley Wartung mit den Rettigen. Doch ist die beste Zeit sie zu säen im August. Auf einen Morgen Ackers gehört ein Spint Saamen; doch kann überdem noch etwas mehr als eine halbe Schaale von Syrischem Wurzelsaamen auf das Land gesäet werden. Wenn man diese Gewächse im Sommer säet, so suche man zu verhüten, daß die Flöhe die noch zarten hervorkommenden Blätter bey trocknem Wetter nicht verzehren. Um dieses zu verhindern, vermische man den Saamen mit dem Staube, welchen man über dem Gewölbe findet, oder mit Ruß aus den Feuermauren, besprenge beydes mit Wasser, lasse die Nacht hindurch die Nässe einziehen, und säe nach dieser Zubereitung den Saamen

am

am folgenden Tage. Einige alte Schriftsteller, als Demokritus, wollen, man solle allen Saamen mit dem Saft von Hauswurz anfeuchten, um die Insekten abzuhalten, und die Erfahrung hat mich von der Zuverläßigkeit dieses Mittels überzeugt. Weil sich dieses Kraut aber nicht häufig findet, so bediene ich mich des Russes und vorgedachten Staubes, wodurch die Pflanzen gnugsam unbeschädigt erhalten werden. Hyginus will, man soll die Rüben auf die Dreschtennen (250) säen, wenn die Spreu noch darauf liegt, denn da sie wegen des harten Bodens nicht tief in die Erde kommen können, so sollen die Rüben oben desto dicker werden. Ich habe dieses oft vergeblich versucht, und halte also für besser, Rüben, Rettige, und Steckrüben in umgearbeitetes Land zu säen. Gottesfürchtige Landwirthe beobachten bey dem Säen derselben noch die Gewohnheit der Alten, und beten, daß diese Früchte für sie und ihre Nachbaren wachsen mögen. An kalten Orten, wo man fürch-

(250) Man erinnere sich, daß die Alten einen Platz im Felde zur Dreschtenne zu gebrauchen pflegten, so wie es noch itzt an verschiedenen Orten geschiehet.

fürchtet, daß der Frost des Winters der Herbstsaat schaden möchte, macht man kleine Stangen von Rohr, legt Reiser queer über selbige, und auf die Queerreiser wirft man Stroh, welches den Saamen gegen den Reif schützet.

Wenn sich in warmen Ländern nach einem Regen, die schädlichen Raupen sehen lassen, muß man sie mit der Hand ablesen, oder des Morgens frühe die Stengel der Gartengewächse schütteln: denn da sie sodann noch von der nächtlichen Kälte erstarret sind, fallen sie ab, und kriechen nicht wieder in die Höhe. Dieses ist aber überflüßig, wenn man den Saamen vor der Aussaat in Hauslauchsaft geweicht hat, denn so schaden ihm keine Raupen. Demokritus in seinem Buche von der Antipathie giebt ein Mittel an, dieses Ungeziefer zu tödten. Eine Frauensperson soll nemlich zur Zeit ihrer monatlichen Reinigung mit fliegenden Haaren und bloßen Füßen dreymal um jedes Beet gehen, da denn alles Ungeziefer abfallen und sterben soll.

Dieses ist es, was ich von dem Gartenbau und den Verrichtungen eines Verwalters anzumerken nöthig finde. Ich habe zwar in dem ersten Theile dieses Buchs vorausgesetzt,

er müsse in der ganzen Landwirthschaft erfahren und geschickt seyn. Weil wir aber das, was wir gelernet haben, oft vergessen, und uns solches aus Büchern wieder bekannt machen müssen, so will ich den Inhalt der sämtlichen von mir hievon geschriebenen Bücher am Ende anführen, damit man bedürfenden Falls gleich finden könne, was man in jedem Buche zu suchen habe, und wie jede Verrichtung anzugreifen sey.

Zwölftes und letztes Buch,

oder

Die Haushälterinn.

Vorrede.

Der Athenienser Xenophon schreibt in seinem Buche von der Haushaltung, mein Silvin, die eheliche Verbindung sey so von Natur beschaffen, daß dadurch nicht allein die angenehmste, sondern auch die nützlichste Gesellschaft gestiftet werde. Dieses sagt auch Cicero; Mann und Weib sey mit einander verbunden, damit nicht das menschliche Geschlecht mit der Zeit untergehen, sondern die Menschen in der ehelichen Verbindung Hülfe im Alter und Schutz finden möchten. Weil ferner die Nahrungsmittel und Bedürfnisse für die Menschen nicht so, wie für wilde Thiere, unter freyem Himmel, oder im Walde sich finden, sondern zu Hause zubereitet werden müssen, so war eine Verbindung

von zwo Personen nöthig, wovon die eine draussen und unter freyem Himmel durch Arbeit und Fleiß das Nöthige anschaffte; die andre aber es zu Hause beylegte und verwahrte. Denn um sich einiges Vermögen zu erwerben, mußte man entweder das Feld bauen, oder zu Schiffe gehen, oder sonst Handlung treiben. War aber das erworbene Vermögen in das Haus gebracht, so ward ein anderer erfordert, der die Aufsicht darüber hatte, und die übrigen häuslichen Geschäfte besorgte. Die Baum- und andere Früchte der Erde müssen nemlich unter Obdach gebracht werden: die Lämmer und die Jungen von dem übrigen Vieh brauchen Ställe: für das Geräthe, das zur Nothdurft und Zierde der Menschen erfodert wird, sind Vorrathskammern nothwendig. Da hiezu Mühe und Fleiß erfodert wird, und man mit nicht geringer Bemühung dasjenige ausser Hause erwerben muß, was hernach im Hause verwahrt wird, so hat die Natur, wie gesagt, das weibliche Geschlecht mit Recht zu den häuslichen Geschäften bestimmt, und die Männer zu auswärtigen und öffentlichen Verrichtungen. Der Mann muß daher Hitze und Kälte erdulden, und die Reisen und

Ge-

Geschäfte des Friedens und Krieges, das ist, den Landbau und die Kriegsdienste, überneh-men. Da die Natur aber das weibliche Ge-schlecht zu allen diesen Verrichtungen unfähig gemacht hat, so hat sie demselben dagegen die häuslichen Geschäfte zu besorgen gegeben. Weil dieses Geschlecht ferner zur Sorgfalt und Aufmerksamkeit bestimmt ward, gab ihm die Natur einen grössern Grad der Furcht-samkeit, weil die Furcht sorgfältig und auf-merksam macht. Die Männer erhielten mehr Kühnheit, als das Weib, weil sie ihre Nah-rung ausser Hause und im freyen Felde suchen, und sich bisweilen vor Gewaltthätigkeiten schützen müssen. Bey der Erwerbung und dem Besitz der Güter ist Gedächtniß und Fleiß gleich nöthig, und desfalls haben die Weiber keinen geringern Theil hievon erhalten, als die Männer. Weil endlich die nichts über-flüßig schaffende Natur nicht alle Vollkommen-heiten in einem Gegenstande vereinigen wollte, so machte sie, daß einer den andern nöthig hatte, und der eine hat daher gemeiniglich, was dem andern fehlt.

Dieses ist es, was Xenophon in seinem Buche von der Haushaltung, und Cicero, der ihn durch eine lateinische Uebersetzung ge-

meinnützig gemacht hat, nicht ohne Nutzen abgehandelt haben. Denn bey den Griechen, und nach ihnen auch bey den Römern, ist, bis zu unsrer Väter Zeiten, fast der ganze innerliche Haushalt eine Beschäftigung der Frauen gewesen, und die Männer suchten in ihren Häusern durch die Besorgung des Hauswesens sich nur von den Bemühungen der öffentlichen Geschäfte zu erholen. Die größte Ehrerbietigkeit war mit Eintracht und Fleiß verbunden. Die Frau beeiferte sich, der Emßigkeit des Mannes nachzuahmen, und durch ihre Sorgfalt ihres Mannes Umstände zu verbessern. Man sahe keine Zwiespalt im Hause; nichts, worauf sich der Mann oder die Frau ein besonderes Recht anmaßten, sondern beyde strebten nach einer gemeinschaftlichen Absicht, und die Frau zeigte eben so viel Fleiß in der Haushaltung, als der Mann in auswärtigen Geschäften. Es kam also auf den Verwalter und die Haushälterinn so viel nicht an, da Herr und Frau selbst täglich die Geschäfte besorgten und nachsahen. Da itzt aber die meisten Frauen so verschwenderisch und träge sind, daß sie sich nicht einmal herab lassen, für die Wollenarbeit zu sorgen, sondern selbstgemachte Zeuge verachten,

achten, und den Männern fremde und kostbarere Kleider (251) mit verkehrter Begierde abquälen, welche vieles Geld und oft ganze Capitale kosten; so ist kein Wunder, daß ihnen die Aufsicht auf das Landwesen und das Gesinde zur Last fällt, und auch ein kurzer Aufenthalt auf ihrem Landgut die unanständigste Beschäftigund für sie ist. Von der alten Lebensart der Sabinischen und Römischen Hausfrauen ist gar keine Spur mehr übrig: folglich ist die Aufsicht einer Haushälterinn nothwendig geworden, welche die Pflichten der Hausfrau auf sich nehmen muß; da auch die Verwalter in den Platz der Herren getreten sind, welche in vorigen Zeieen gleichfalls gewohnt waren, ihre Güter zu bauen und zu bewohnen. Damit man aber nicht glaube, daß ich zur Unzeit einen Sittenrichter in Bestrafung der Sitten unserer Zeiten vorstellen wolle, so wende ich mich zu den Verrichtungen der Haushälterinn.

(251) Die Seidenzeuge, welche damals noch nicht in Europa verfertiget wurden, waren so theuer, daß ein Pfund Seide mit einem Pfunde Gold in gleichem Preise war. Ausserdem bedeckte das Römische Frauenzimmer seine Kleider fast ganz mit Edelgesteinen.

Erster Abschnitt.

Um der Ordnung zu folgen, welche ich im vorigen Buche beobachtet habe, so muß eine Haushälterinn in ihren besten Jahren, und folglich kein gar zu junges Mädchen seyn, und zwar aus eben den Ursachen, welche ich bey dem Alter des Verwalters angeführt habe. Sie muß von guter Gesundheit, weder häßlich noch sehr schön seyn. Eine gute Natur macht sie zu dem Wachen und andern Arbeiten tüchtig: durch Häßlichkeit wird sie dem Verwalter eckelhaft: ist sie allzuschön, so reitzt ihn solches zum Müßiggange. Man muß also dafür sorgen, daß der Verwalter nicht vor ihr laufe, oder ihren Umgang scheue, noch auch, aus Liebe zu ihr, und um bey ihr zu seyn, müßig im Hause liege.

Dieses ist nicht das einzige, was bey einer Haushälterinn zu beobachten ist. Man muß sorgfältige Erkundigung von ihr einziehen: dem Wein und leckeren Speisen, dem Aberglauben und Schlaf muß sie nicht ergeben seyn, um Mannsleute sich nicht bekümmern, sich mit Aufmerksamkeit dessen erinnern, was sogleich, und was künftig gethan werden soll, so daß sie eben die Aufführung zu beobachten

hat, welche ich dem Verwalter vorgeschrieben habe, weil beyde in den meisten Stücken ähnliche Obliegenheiten haben. Sie muß Schaden zu vermeiden suchen, die Belohnung ihres guten Bezeigens hoffen, und dahin sorgen, daß der Verwalter sich so wenig, als möglich, mit häuslichen Arbeiten beschäftigen darf, sondern frühe Morgens mit dem Gesinde zu Felde gehet, und des Abends müde von der Arbeit zurück kommt.

Durch die Annehmung einer Haushälterinn soll aber dem Verwalter die Sorge für den inneren Haushalt nicht abgenommen seyn, sondern durch die ihm gegebene Gehülfinn soll ihm die Arbeit nur erleichtert werden. Uebrigens müssen die häuslichen Verrichtungen der Haushälterinn nicht ganz überlassen, sondern nur in so ferne aufgetragen werden, daß der Verwolter gleichwol seine Augen darauf richtet: denn die Haushälterinn wird aufmerksamer seyn, wenn jemand da ist, welchen sie oft Rechenschaft geben muß.

Sie muß sich zum Gesetz machen, entweder überall, oder doch die meiste Zeit zu Hause zu bleiben. Die Knechte, welche auf dem Felde zu thun haben, muß sie aus dem Hause schicken, und diejenigen daheim behalten,

welche zu Hause einige Arbeit verrichten sollen: sie muß aber Achtung geben, daß sie nicht bey der Arbeit faullenzen.

Die Früchte, welche man ihr zu Hause bringt, besichtiget sie sorgfältig, ob sie auch benascht sind: sind sie untersucht, und unverletzt befunden, so sondert sie ab, was verbraucht werden soll, und verwahrt, was dauren kann, damit nicht, was für ein Jahr zureicht, in einem Monate aufgehe.

Wenn jemand vom Gesinde sich nicht wohl befindet, muß sie Sorge tragen, daß desselben aufs beste gewartet werde. Durch solche Sorgfalt erwirbt man sich die Gewogenheit und den Gehorsam des Gesindes. Kommen die Kranken wieder auf, so verrichten sie ihre Dienste mit wahrer Treue, wenn man in ihrer Krankheit für sie gesorgt hat.

Zweyter Abschnitt.

Bey Verwahrung einer jeden Sache muß man dahin sehen, daß solche an bequemen und gesunden Oertern aufbehalten werde: denn nichts ist wesentlicher, als Oerter in Bereitschaft zu haben, wo man etwas hinlegen, und bedürfenden Falls herholen kann. Wie

solche Oerter beschaffen seyn müssen, habe ich im ersten Buche, da ich von der Anlage eines Landguts handelte, und im eilften, da ich von der Pflicht eines Verwalters redete, schon gezeigt. Jedoch soll michs nicht verdriessen, es hier kürzlich zu wiederholen.

In das höchste Zimmer gehören kostbare Gefässe und Kleider. Korn erfordert einen trocknen Ort. Für den Wein ist ein kaltes Behältniß am besten. Der zerbrechliche Hausrath, und was viel Licht nöthig hat, kommt in helle Zimmer. Sind alle diese Vorrathskammern in den gehörigen Stand gesetzt, so bringt man eine jede Sache an ihren Ort, und stellet die verschiedenen einzelnen Stücke in die gehörige Ordnung, um bedürfenden Falls alles leichter finden zu können: denn es ist ein altes Sprichwort, daß es eine wirkliche Armuth sey, wenn man sich einer Sache, welche man besitzet und nöthig hat, nicht bedienen kann, weil man nicht weiß, wo sie hingeworfen ist. Im Hauswesen ist daher die Unachtsamkeit mit grösserer Mühe vergesellschaftet, als die Aufmerksamkeit. Denn es ist unleugbar, das bey allen Lebensumständen nichts schöner ist, als Regelmäßigkeit und Ordnung. Man kann solches so gar bey

Schauspielen beobachten. Stimmet das Chor der Sänger nicht mit dem Tact und der Melodey des Vorsängers zusammen, so höret man nur ein übelklingendes und unordentliches Getöne. Kommen aber alle Stimmen in Melodey und Tact einträchtig überein, so klingt eine solche Musik nicht nur den Sängern selbst angenehm, sondern die Zuschauer empfinden dadurch das größte Vergnügen. Im Kriege kann weder der Soldat noch Feldherr etwas ohne Einrichtung und Ordnung ausrichten: denn wenn bewaffnete und unbewaffnete, Fußvolk, Reuterey und Gepäcke unter einander vermenget wären, würde eins das andere in Unordnung bringen. Das Gesetz der Ordnung gilt auch hauptsächlich bey der Schiffahrt: entstehet ein Sturm, und alles auf dem Schiffe ist in gehöriger Ordnung, so weiß der Matrose ein jedes Ding auf Befehl des Schiffers an seinem Orte zu finden und anzugreifen. Da also bey den Schauspielen, im Kriege, und zu Schiffe, so viel an der Ordnung gelegen ist, so erfodert das Amt einer Haushälterinn gleichfalls unleugbar eine gewisse Einrichtung und Ordnung in den Sachen, welche sie verwahret. Man kann jedes Ding leichter beobachten, wenn es seinen

gewissen

gewissen Ort hat, und wenn etwas fehlt, so dient schon der ledige Platz zur Erinnerung, es herbey zu schaffen. Wenn etwas ausgebessert oder aufgeputzet zu werden nöthig hat, bemerket man es auch eher, wenn man jede Sache in ihrer Ordnung durchsiehet.

Hievon läßt Cicero, nach dem Muster des Xenophon, in seinem Buche vom Haushalt, dem Sokrates durch den Ischomachus folgende Regeln geben.

Dritter Abschnitt.

Wir haben angefangen, das Arbeitszeug und den Hausrath an bequeme dazu in Bereitschaft gesetzte Oerter zu bringen. Was zum Gottesdienst gebraucht wird, ist zuerst besonders gelegt: darauf der weibliche Schmuck, dessen man sich an den Festtagen bedienet: dann die männlichen Kleider zu Festtagen und zum Kriege, und das Fußwerk beyderley Geschlechts. Waffen und Gewehr wird sodann besonders verwahrt, und an einem andern Orte die Geräthschaft zur Wollarbeit. Hierauf setzte man das Küchengeschirr gewöhnlichermassen zusammen: dann die Gefässe, welche zum Waschen, zur Pracht, zum

täglichen Tischen, und zu Gastmahlen gebraucht werden. Von den Lebensmitteln ward die Nothdurft auf jeden Monat besonders gelegt, und der Vorrath auf das ganze Jahr in zween Theile abgesondert: so kann man sich nicht irren, wie weit man reichen werde. Nach geschehener Absonderung dieses alles, ist ein jedes an seinen bestimmten Ort gebracht worden. Darauf sind die Gefässe und Werkzeuge, welche die Knechte täglich zur Wollarbeit und Zubereitung der Speisen brauchen, einem jeden, der sie gebraucht, übergeben, ihnen angewiesen, wo sie selbige hinlegen sollen, und befohlen worden, sie in Acht zu nehmen. Die Gefässe aber, welche an den Festtagen, bey Gegenwart der Gäste, und bey seltenen Gelegenheiten gebraucht werden, sind dem Verwalter überliefert, und der beste Ort dazu ausgesucht worden. Alles ist ihm zugezählt, ein Verzeichniß darüber verfertiget, und er erinnert worden, sich den Platz einer jeden Sache, welche er herausgebe, zu merken; sich aufzuzeichnen, was, wenn und wem er eine Sache giebt, und jedes, so wie er es wieder erhält, an seinen gehörigen Ort zu stellen.

Diese

Diese Vorschriften der Aufmerksamkeit und Sorgfalt haben uns die Alten unter dem Namen des Ischomachus gegeben, und ich empfehle dieselbe itzt der Haushälterinn.

Ihre einzige Sorge muß aber nicht bloß darauf gerichtet seyn, das, was ihr zugestellet wird zu verwahren, sondern sie muß auch von Zeit zu Zeit nachsehen und beobachten, daß der Hausrath und die Kleidung nicht verschimmele, noch die Früchte und anderer Vorrath durch ihre Nachläßigkeit und Unachtsamkeit verderben. An regnichten Tagen, oder wenn wegen der Kälte oder des Reifes die Frauenspersonen keine Arbeit unter freyem Himmel verrichten können, muß man sie zur Wollarbeit gebrauchen. Die Haushälterinn muß daher gekämmte Wolle in Vorrath haben, damit sie ihnen die gehörige Arbeit vorgeben, und von ihnen fodern könne. Denn es kann nicht schaden, wenn die Kleidungen für die Haushälterinn, die Aufseher, und andere in Bedienung stehende Knechte, im Hause gemacht, und dem Herrn dadurch Kosten erspart werden.

Die Haushälterinn muß sich zur Regel machen, wenn die Leute zu Felde sind, beständig nachzusehen, ob jemand von den Feldarbei-

arbeitern zurückgeblieben, und, wie wol zu geschehen pflegt, der Aufmerksamkeit seines Cameraden entwischet ist. Findet sich jemand, der zu Hause geblieben ist, so muß sie ihn um die Ursachen dieser Trägheit befragen, ob Krankheit oder Faulheit an seinem Zurückbleiben Schuld sey. Nach eingezogener Nachricht schickt sie ihn in die Krankenstube, gesetzt, seine Krankheit sollte auch nur Verstellung seyn. Denn es ist besser, daß einer, der der Arbeit überdrüßig ist, sich ein paar Tage unter Aufsicht ausruhet, als wenn er durch allzustarke Arbeit abgemattet wird, und in eine wirkliche Krankheit verfällt.

Sie muß sich endlich niemals lange an einem Orte aufhalten: denn sie ist nicht zu sitzender Arbeit angenommen. Bald muß sie zum Weberstuhl gehen, und zeigen, wie die Arbeit besser gemacht werden könne, oder auch selbst noch zu lernen, wenn sie geschickte Arbeiter vor sich hat: bald verfügt sie sich zu denen, die das Essen für das Gesinde bereiten: dann läßt sie Küche, Ställe und Krippen rein machen: die Krankenzimmer werden, wenn kein Kranker in selbigen liegt, geöffnet und gereiniget, daß, bey sich eräugendem Falle, die Kranken solche in gutem Stande, reinlich und gesund

gesund finden. Sie ist gegenwärtig, wenn von dem Verwalter und den Kellerbedienten etwas gewogen oder gemessen wird; oder wenn die Hirten das junge Vieh überzählen, oder junge Lämmer und anderes Vieh zum Saugen lassen; auch wenn das Vieh geschoren wird. Die Wolle muß sie sodann sorgfältig zu sich nehmen, und die Menge der erhaltenen Wolle mit der Zahl der Schafe vergleichen. Sie muß besorgen, daß das Hausgeräthe sauber gehalten, das Eisenzeug polirt und blank gemacht, und vom Rost gereinigt wird: das übrige, was einer Ausbesserung nöthig hat, muß sie durch die Handwerksleute aufputzen lassen.

Bey allen diesen Vorschriften wird doch die ganze Einrichtung von keinem Nutzen seyn, wenn nicht, wie schon gesagt, der Verwalter zum öftern, und bisweilen der Herr, oder die Frau, selbst nachsiehet, und darauf hält, daß die vorgeschriebene Ordnung beobachtet wird. Dieses ist allezeit in wohleingerichteten Staaten in Acht genommen worden. Die Grossen bes Staats haben nemlich nicht für zureichend angesehen, gute Gesetze zu haben, wenn nicht zugleich den eifrigsten Bürgern aufgetragen würde, über die Beobachtung der-

derselben zu halten, welche die Griechen Gesetzwächter nannten: Ihr Amt bestand darin, diejenigen, welche den Gesetzen gehorchten, mit Lob und Ehre zu belohen, und die Uebertreter derselben zu strafen. Itzt ist dieses die Verrichtung der Obrigkeiten, welche, durch die beständige Ausübung ihrer Gerichtsbarkeit, die Gesetze bey ihrer Kraft erhalten.

Jedoch dieses mag von dem Amt der Haushälterinn überhaupt genug seyn.

Vierter Abschnitt.

Ich komme nun auf die übrigen Verrichtungen, welche in den vorhergehenden Büchern deswegen vorbey gelassen worden sind, weil sie unter den Pflichten der Haushälterinn vorgetragen werden sollten. Um einige Ordnung zu beobachten, will ich von dem Frühlinge anfangen. Denn wenn die frühen Frühlingssaaten und das dreymonatliche Korn in die Erde gebracht sind, so bleibt müßige Zeit zu den anzuzeigenden Arbeiten übrig.

Man weiß, daß die Carthaginensischen, Griechischen und Römischen Schriftsteller auch Kleinigkeiten nicht aus der Acht gelassen haben.

haben. Die Carthaginenser Mago und Hamilkar, welchen die ansehnlichen Griechischen Schriftsteller Mnaseas und Paxamus, (252) und auch andere von unser Nation gefolget sind, haben sich nicht geschämt, sich mit dem Unterhalt der Menschen zu beschäftigen, wenn sie vom Kriege Muße gehabt haben. So haben Marcus Ambivius, Maenas Licinius und Cajus Metius sich die Mühe gegeben, dem Becker, dem Koch, und dem Kellermeister ihre Pflichten abzuschildern. Alle diese stimmen darin überein, ein jeder, der sich diesen Verrichtungen widmet, müsse keusch und enthaltsam seyn, weil alles darauf beruhe, daß die Trinkgeschirre und Speisen nur von solchen berühret werden, welche unmündig, oder zu Liebessachen nicht geneigt sind. Eine Manns- oder Weibssperson, müsse sich in einem Flusse oder Quellwasser abwaschen, ehe sie die Speisen anrühre, und müssen daher einen Knaben oder junges Mädchen

(252) Mnaseas war ein Arzt zu Rom, der um das Jahr 70 lebte: seine Schriften sind verlohren gegangen. Paxamus schrieb vom Ackerbau und von der Kochkunst. Die andern kennt man vornehmlich nur aus dieser Stelle des Columella.

chen zur Aufwartung haben, um das zu holen, was gebraucht wird.

Ausser dieser Vorschrift geben obige Schriftsteller die Regel, man solle einen Platz und die gehörigen Gefässe zu eingemachten Sachen in Bereitschaft halten. Der Platz dazu müsse keine Sonne haben, und so kalt und trocken als möglich seyn, damit die verwahrten Sachen nicht schimmeln. Die Gefässe müssen von Thon oder Glas seyn, nicht so sehr groß als zahlreich: einige müssen gehörig gepicht seyn, andere brauchen nur rein zu seyn, so wie es die Art des Einmachens erfodert. Diese Gefässe müssen ausdrücklich dazu gemacht werden, mit einer breiten Oeffnung, bis auf den Boden gleich weit, und nicht so wie die Fässer: denn wenn man eingemachte Sachen herausnimmt, so wird das übrige durch den Deckel an allen Orten gleichmäßig gegen den Boden gedruckt: dadurch erhalten sich die eingemachten Sachen ohne Schaden, wenn sie nicht oben aufschwimmen, sondern mit Lacke bedeckt sind, welches in dem Bauche eines Gefässes wegen der ungleichen Grösse nicht geschehen kann. Zum Einmachen brauche man vornehmlich Eßig und Salzlacke, welche beyde folgendermaßen gemacht werden.

Fünf-

Fünfter Abschnitt.

Wenn man aus verdorbenem Wein scharfen Eßig machen will, so nehme man auf 34 Quartier ein Pfund Sauerteig, ein Viertelpfund trockne Feigen, eine Schaale Salz, stosse dieses zusammen, lasse es in anderthalb Nössel Jungfernhonig zergehen, und werfe es in vorgedachte Quantität. Einige thun zu obgedachter Menge Weins ein Spint gedörreten Gerste, 40 brennende welsche Nüsse, und ein halb Pfund grüne Münze. Andere machen Stücke Eisen glüend, und werfen solche in den Wein. Noch andere nehmen die Kerne aus den Fichtenzapfen, zünden sodann die Fichtenzapfen an, fünf oder sechs an der Zahl, und werfen solche brennend in den Wein. Endlich thun einige ein gleiches mit brennenden Tannenzapfen.

Sechster Abschnitt.

Scharfe Lake macht man folgendergestalt. Man setzt ein Gefäß mit sehr weiter Oeffnung an einen Ort der viel Sonne hat, füllet es mit Regenwasser, als welches hierzu am besten ist, in Ermanglung dessen aber mit Brunnenwasser. In dieses Faß setze man einen Korb

von Binsen oder Ginst, um die Lake nemlich weisser zu machen. Wenn das Salz in einigen Tagen schmilzt, so ist es ein Zeichen, daß die Lake noch nicht genug gesättiget ist. Bleibt das Salz aber ohne Abgang im Korbe liegen, so ist es ein Beweis, daß die Lake ihre Vollkommenheit hat. Will man sich desselben Gefässes bedienen, um noch mehr Lake zu machen, so gießt man die erste in wohlgepichte Gefässe ab, und läßt sie zugedeckt an der Sonne stehen. Die Kraft der Sonne wird allen Schimmel ausziehen, und der Lake einen guten Geruch geben.

Man hat noch eine Probe, um zu wissen, ob die Lake schon gut sey: man werfe nemlich einen süßen Käse hinein; gehet er unter, so ist die Lake noch nicht genug mit Salz gesättiget; schwimmet er oben, so ist sie, wie sie seyn soll.

Siebender Abschnitt.

Wenn dieses beschicket ist, so sammlet (253) man um die Frühlingsgleiche folgende Kräuter, und

(253) Unsere Art einzumachen gehet ganz von der Römischen ab. Es wäre aber doch wol der Mühe wehrt, einen oder andern Proceß, so wie ihn Columella vorschlägt, nachzumachen.

und verwahrt sie zum Gebrauch; Kohlsprossen und Strünke; Kappern; Eppichstengel; Raute; Liebstöckel mit seinem Stengel, ehe dieser aus der Scheide schießt; die Stengel von Ferulkraut, ehe es ausschlägt; die zarteste Blüthe von wildem und Gartenpastinack mit den Stengeln; die noch nicht aufgebrochene Blüthe von Zaunrüben, Spargel, Mäusedorn, schwarzer Steckwurz, Hauswurz, Poley, Katzenmünze, wilden Kohl; die Blumen und Stengel von Meerfenchel, der auch sonst Geyerfuß heißt; wie auch die zarten Stengel von Fenchel. Dieses alles kann in einerley Lake aufbehalten werden, nemlich in einer Vermischung von zween Theilen Eßig, und einem Theil salziger Lake. Aber die Zaunrüben, Mäusedorn, schwarze Steckwurz, Spargel, wilder Kohl, Pastinak, Katzenmünze, Meerfenchel werden, jedes besonders, in Gefässe gelegt, mit Salz bestreuet, und zween Tage im Schatten hingesetzt, bis sie schwitzen: demnächst, wenn so viel Nasses darauf ist, daß sie in ihrem eigenen Wasser abgewaschen werden können; so muß solches geschehen; wo nicht, so gießt man salzige Lake darüber, legt ein Gewicht darauf, und preßt sie aus; thut sodann jedes in ein be-

sonderes Gefäß, und gießt, wie gesagt, zween Theile Eßig, und einen Theil Salzlake darauf. Dann stampfet man oben auf trocknen Fenchel vom vorigen Jahre, um die Kräuter niederzudrucken, damit die Sole bis an den obersten Rand des Gefässes steige. Liebstöckel, Ferulkraut und Fenchel legt man im Hause hin, bis sie welk werden: dann nimmt man die Blätter und alle Rinde von den Stengeln. Sind die Stengel dicker als ein Daumen, so schneidet man sie mit einem Messer von Rohr von einander, und theilet sie in zween Theile: wenn die Blüthen zu groß sind, werden sie auch getrennet uud getheilet, und so in die Gefässe gelegt. Dann gießt man die oben beschriebene Lake auf, wirft einige kleine Wurzeln von Laserkraut, welches die Griechen Silphium nennen, hinein, und drückt einen Deckel von trocknen Fenchel darauf, so, daß die Lake oben stehet. Kohlsprossen und Strünke, Kappern, die Stengel von Meerfenchel, Poley, Hauswurz müssen viele Tage im Hause trocknen, bis sie welk werden: dann werden sie eben so eingemacht, als Ferulkraut, Raute, Saturey, Quendel. Einige machen die Raute bloß mit Salzlake, ohne Eßig ein, waschen sie vor dem Gebrauch

mit

mit Wasser oder Wein ab, und essen sie mit Oel. Auf gleiche Weise könnte auch grüner Saturey und Quendel ganz gut eingemacht werden.

Achter Abschnitt.

Saure Milch wird folgendergestalt gemacht. Man nimmt einen neuen Topf, bohrt ihn auf dem Boden durch, steckt einen hölzernen Stöpsel vor das Loch, gießt den Topf voll frischer Schafmilch, wirft kleine Bündel von grünen eingemachten Dosten, Münze, Zwiebeln und Coriander hinein, so daß das Ende, wo sie zusammengebunden sind, heraus stehet. Nach dem fünften Tage ziehet man den Stöpsel weg, und läßt die Molken ablaufen. Sobald aber die Milch selbst zu fliessen anfängt, schlägt man den Stöpsel wieder vor, läßt es drey Tage aufs neue stehen, zapfet die Molken wieder ab, nimmt die grünen Kräuter heraus, reibt ein wenig trocknen Thymian und trocknen Quendel über die Milch, thut geschnittnen Schnittlauch nach Belieben hinein, und rühret es unter einander. Nach zween Tagen läßt man abermals die Molken ablaufen, vermacht das

Loch wieder, wirft eine gnugsame Menge geriebenes Salz hinein, rührt es um, legt einen Deckel auf, verkleibt denselben, und öffnet den Topf nicht eher, als bis man die Milch brauchen will.

Andere sammlen Pfefferkraut, sowol von dem, was wild, als was in Gärten wächst, lassen es im Schatten trocknen, werfen die Stengel weg, lassen die Blätter 24 Stunden in Lake weichen, drucken sie aus, werfen sie in die Milch, ohne andere Würze, thun nach Gutdünken Salz hinzu, und verfahren darauf, wie oben angezeigt ist.

Noch andere werfen die frischen Blätter vom Pfefferkraut mit der süßen Milch zugleich in den Topf, lassen nach dem dritten Tage vorbesagtermaßen die Molken ab, thun Stücke von grünen Satureyblättern, und den trocknen Saamen von Coriander, Dill, Thymian und Petersilie wohl zusammengestoßen hinein, vermischen ferner damit wohlgekochtes und durchgesiebtes Salz, und beobachten im übrigen obige Vorschrift.

Neunter Abschnitt.

Die Lactuk Stengel werden unten so weit abgeputzt, als die Blätter noch zart sind,

und in einem Gefässe gesalzen, worin man sie einen Tag und Nacht stehen läßt, bis sich eine Lacke darauf zeigt: mit dieser werden sie gewaschen, dann ausgedruckt, und auf Flechten auseinander gebreitet, bis sie trocken werden. Dann legt man unten in das Gefäß trocknen Dill und Fenchel, etwas geschnittene Raute und Lauch, und vermischt solches mit einander: hierauf legt man die trocknen Lactukstengel, so daß man ganze grüne Faseolen dazwischen legt, welche auch 24 Stunden vorher in Salzlake geweicht, hernach getrocknet, und mit den Lactukstengeln eingelegt werden müssen. Man gießt eine Sole von zween Theilen Eßig und einem Theile Salzlake zu, und druckt einen Deckel von trocknem Fenchel darauf, daß die Jauche obenschwimmt. Dieses zu erhalten, muß man oft Sole aufgiessen, daß die eingemachten Sachen nicht trocken werden: von aussen müssen die Gefässe mit einem reinen Schwamme abgewischt, und mit frischem Brunnenwasser abgekühlt werden.

So wie den Lactuk, kann man auch Endivien, Brombeerspitzen, die Sprossen vom Thymian, Saturey, Dosten, und wilden Meerrettig einmachen.

Alles dieses obige bereitet man im Frühlinge.

Zehnter Abschnitt.

Nun will ich zeigen, was im Sommer, zur Zeit der Erndte, oder nach der Erndte, gesammlet und verwahrt werden muß. Die Pompejanischen oder Ascalonischen Zwiebeln, oder auch die einfache Marsische, welche weder ausschlägt noch Bollen hat, und von den Landwirthen die einfache genannt wird, sucht man aus, läßt sie an der Sonne trocknen, im im Schatten wieder abkühlen, legt unten in das Gefäß Thymian oder Quendel, und die Zwiebeln oben darauf, gießt darauf Sole zu, welche aus drey Theilen Eßig, und einem Theile Salzlake bestehet, oben darauf legt man ein Bund Quendel, um die Zwiebeln niederzudrucken. Wenn die Sole eingezogen ist, wird das ganze Gefäß mit einer solchen Vermischung angefüllet.

Zu gleicher Zeit werden auch die Cornelkirschen, halbdurchsichtige, gestreifte Pflaumen, Schleen, auch Aepfel und Birnen, eingemacht. Die Cornelkirschen, welche man statt der Oliven gebrauchen will, die Schleen und Pflaumen müssen abgepflückt werden, wenn sie noch derbe, aber nicht allzureif, noch zu unreif sind; dann läßt man sie einen Tag im Schat-

LB Coburg

Schatten trocknen, vermischt Eßig und eingekochten Wein, von jedem gleich viel, mit einander, und gießt es darauf. Man thut etwas Salz hinzu, damit kein Wurm oder anderes Thier darin erzeugt werden könne. Doch werden sie noch besser aufbehalten, wenn man zween Theile eingekochten Wein und einen Theil Eßig nimmt.

Die Dolabellischen, Crustuminischen, Königsbirnen, Venusbirnen, Handbirnen, die Narvianischen, Steinbirnen, große Birnen, Lorbeer- und Mirappischen Birnen und die purpurfarbnen Pflaumen, müssen zwar vor ihrer Reife, aber doch nicht allzuunreif abgepflückt werden, wobey man sorgfältig Achtung giebt, daß sie unbeschädigt, und ohne Würmer sind: darauf legt man sie in ein irdenes gepichtes Gefäß, und gießt solches voll eingekochten Weins, so, daß solcher alle Früchte bedecke, legt ferner einen Deckel auf, und verkleistert ihn.

Ueberhaupt will ich hier anmerken, daß keine Art von Früchten sey, welche nicht in Honig erhalten werden könnte: weil solches nun den Kranken bisweilen heilsam ist, so muß man, meiner Meynung nach, wenigstens einige wenige Früchte in Honig einmachen,

machen, aber jede Gattung besonders, weil mehre zusammen einander anstecken.

Weil ich des Honigs Meldung gethan habe, so will ich zugleich erinnern, daß sodann auch Zeit sey, die Körbe auszuschneiden, und Honig und Wachs zu machen, wovon ich im neunten Buche schon gehandelt habe. Ich verlange weiter nichts von der Haushälterinn, als daß sie bey der Arbeit sey, und Honig und Wachs in Verwahrung nehme.

Eilfter Abschnitt.

Da man zu gleicher Zeit Honig und Honigwasser zur Dauer verwahrt, so muß die Haushälterinn besorgen, daß, nach der zweyten Auspressung des Honigs, die Scheiben so gleich klein gemacht, und in Brunnen- oder Regenwasser geweicht werden. Das Wasser wird demnächst ausgepreßt, durchgeseiht, in ein bleyernes Gefäß gegossen, aufgekocht, und alle Unreinigkeit abgeschäumt. Wenn es sich so dicke gekocht hat, als Wein, der bis auf ein Drittel eingekocht ist, so läßt man es kalt werden, und füllt es in wohlverpichte Gefässe. Dieses Honigwasser brauchen einige anstatt des Meets, einige auch statt des einge-

ge-

gekochten Weins, bey dem Einmachen der Oliven, wozu ich es besser halte, weil der Geschmack sich besser zu den Speisen schickt: bey Kranken thut es aber die Dienste des Meets nicht, weil es den Magen und die Gedärme auftreibt, wenn es getrunken wird.

Zwölfter Abschnitt.

Man verwahrt also das Honigwasser, und bedient sich dessen zum Einmachen, und macht Meet besonders von dem besten Honig. Man hat verschiedene Arten, solchen zu verfertigen. Einige vermachen Regenwasser in Gefässe viele Jahre lang, und setzen es in die freye Luft an die Sonne. Wenn sie solches nun oft in andere Gefässe abgegossen und geläutert haben, (denn so oft es nach einer noch so langen Zeit abgegossen wird, findet sich auf dem Grunde etwas dickes und dem Hefen ähnliches,) so vermischen sie anderthalb Nössel dieses alten Wassers mit einem Pfunde Honig: andere nehmen drey viertel Pfund Honig unter anderthalb Nössel Wasser, um den Geschmack herber zu machen. Ist das Gefäß nun angefüllet, und mit Gips vermacht, so läßt man es in den Hundstagen 40 Tage in der Sonne

Sonne stehen, dann bringt man es in die Rauchkammer. Einige, welche nicht bedacht gewesen sind, Regenwasser alt werden zu lassen, nehmen frisch Wasser, lassen solches bis auf den vierten Theil einkochen, und dann kalt werden. Soll der Meet süß seyn, so thun sie anderthalb Nössel Honig zu anderthalb Quartier Wasser: wollen sie ihn etwas herber haben, so kommen drey viertel Pfund Honig zu anderthalb Nössel Wasser. Diese Mischung wird in die Gefässe gegossen, 40 Tage, wie oben gedacht, in die Sonne gesetzt, und sodann in die Rauchkammer gebracht.

Dreyzehnter Abschnitt.

Diese Zeit ist auch am bequemsten, Käse für das Haus zu machen. Der Käse giebt sodann wenig Molken; am Ende des Sommers ist überhaupt wenig Milch, so daß es sich nicht verlohnet, die Leute damit auf den Markt zu schicken, und bey der Hitze wird zudem die Milch im Hineintragen sauer. Man thut also besser, zu der Zeit Käse davon zu machen. Des Schäfers Pflicht ist, dahin zu sehen, daß diese gut werden, und hat er den Vorschriften zu folgen, welche ich ihm im siebenden Buche gegeben habe.

Bey Annäherung der Weinerndte können auch einige Kräuter eingemacht werden, als Portulak, später Kohl, welchen einige zahmen Meerfenchel nennen. Diese Kräuter macht man rein, breitet sie im Schatten aus: am vierten Tage wird Salz auf den Boden der Gefässe gestreuet, jede Art von Kräuter in ein besonderes Gefäß gelegt, Eßig aufgegossen, und wieder mit Salz bestreuet, weil die Salzlake diesen Kräutern nicht dienlich ist.

Vierzehnter Abschnitt.

Zu eben dieser Zeit, oder auch im Anfange des Augusts, sucht man mittelmäßig reife Birnen und Aepfel von dem angenehmsten Geschmack aus, schneidet sie mit einem Messer von Rohr oder Knochen in zween oder drey Theile, und läßt sie an der Sonne trocknen. Wenn ihrer eine große Menge ist, so machen sie nicht den kleinsten Theil der Nahrungsmittel für die Landleute im Winter aus, denn sie dienen zum Gemüse, so wie die Feigen, welche man trocken werden läßt, um im Winter von den Landleuten verspeiset zu werden.

Funfzehnter Abschnitt.

Die Feigen müssen weder allzumürbe noch unreif abgesucht, und an einem Ort ausgebreitet werden, wo sie den ganzen Tag Sonne haben. Dann schlägt man Pfähle vier Fuß von einander in die Erde, und verbindet sie mit Latten. Ueber dieses Geländer legt man Schilf, zween Fuß hoch von der Erde, damit es die Feuchtigkeit nicht an sich ziehen könne, welche des Nachts aus der Erde dringet. Auf dieses Schilf legt man die Feigen. An beyden Seiten hängen Hürden von Stroh, Riedgras oder Weiden auf die Erde hinab: wenn aber die Sonne untergehen will, richtet man sie auf, lehnt sie gegen einander, daß sie ein Dach machen, und die trocknenden Feigen gegen den Thau, auch wohl gegen den Regen beschützen, denn beydes verderbt sie. Wenn die Feigen getrocknet, und von der Mittagssonne warm sind, legt man sie in wohlverpichte Tönnchens, und preßt sie stark zusammen; auf den Boden, und oben in das Faß, wenn es voll ist, legt man trocknen Fenchel. Unmittelbar hernach muß der Deckel aufgelegt und zugeklebt werden. Das Faß wird an den trockensten Ort gesetzt, damit die

Feigen

Feigen desto länger dauren. Einige nehmen den Feigen die Stiele, und legen sie sodann an die Sonne: wenn sie ein wenig betrocknet, aber noch nicht hart sind, legt man sie in Gefässe von Thon oder Stein, knetet sie mit reinen Füssen ein, so wie den Teig, und vermischet damit getrockneten Sesam, Egyptischen Anies, und den Saamen von Fenchel und Kümmel. Wenn auch dieses wohl eingestampft, und unter die Masse der Feigen gekommen ist, wickelt man mäßige Portionen des Feigenteiges in Feigenblätter, umbindet sie mit Binsen oder andern Kräutern, legt sie auf die Hürden, und läßt sie trocknen: wenn sie völlig trocken sind, kommen sie in gepichte Gefässe.

Andere legen diesen Feigenteig in ungepichte Gefässe, verkleiben solche, und lassen sie in einem Backofen trocknen, damit die Feuchtigkeit desto eher gänzlich herausgezogen werde: wenn sie trocken sind, bringt man sie auf den Boden: will man die Feigen gebrauchen, so zerbricht man das Gefäß, weil man die harte Feigenmasse sonst nicht herausbringen kann.

Noch andere suchen die saftigsten grünen Feigen aus, zerren sie (am Baume) mit einem Rohr oder den Fingern von einander, lassen

sie

sie an der Sonne trocknen, wenn sie gut trocken, und von der Hitze reif geworden sind, nimmt man sie zur Mittagszeit vom Baum, druckt sie nach Africanischer und Spanischer Manier zusammen, und giebt ihnen die Gestalt von Sternen, Blumen oder Brod, läßt sie wieder an der Sonne trocknen, und legt sie in die Gefässe.

Sechszehnter Abschnitt.

Gleiche Sorgfalt erfodern die Weintrauben. Die weissen Trauben von dem süßesten Geschmack, großen aber nicht dickhäutigen Beeren, werden im abnehmenden Mond, bey heiterer und trockner Witterung, nach eilf Uhr abgepflückt, und auf Bretter hingelegt, damit sie sich nicht einander zerdrücken. Dann läßt man in einem Kessel, oder neuem irdenen Topf Lauge von Weinrebenasche, welche schon vorher bereitet ist, warm machen. Wenn sie kocht, gießt man ein wenig von dem besten Oel zu, und rührt es um. Darauf tunket man, nach Beschaffenheit der Grösse, zwo oder drey zusammengebundene Trauben in den kochenden Kessel, und läßt sie eine kurze Zeit darin, bis sich ihre Farbe ändert, aber nicht so lange, daß sie zerkochen können, sondern

man muß hier die Mittelstrasse beobachten. Wenn man sie herausnimmt, werden sie auf die Hürden so weit aus einander gelegt, daß keine die andere berührt. Nach drey Stunden kehrt man jede Traube um, und legt sie an frische Stellen, damit sie nicht durch die abgeflossene Feuchtigkeit verderben. In der Nacht werden sie, so wie die Feigen, zugedeckt, damit sie vor Thau und Regen sicher sind. Sind sie mittelmäßig trocken geworden, so legt man sie in neue ungepichte Gefässe mit Deckeln, kleibet selbige zu, und setzt sie an einen trocknen Ort.

Einige wickeln die trocken Trauben in Feigenblätter, und lassen sie völlig austrocknen: andere bedecken die halbreifen Trauben mit Wein- oder Ahornblätter, und legen sie so in die Gefässe. Einige verbrennen Bohnenstengel, machen aus der Asche eine Lauge, thun zu sieben Quartier Lauge ein klein Maaß Salz, und ein Achtel Nössel Oel, setzen es sodann zum Feuer und verfahren wie oben gesagt. Wenn in dem Kessel noch nicht Oel gnug zu seyn scheint, kann man nach Gutdünken mehr hineingiessen, damit die Rosinen fetter und glänzender werden.

Zu eben der Zeit muß man auch die Sporäpfel sorgfältig mit der Hand abnehmen, in gepichte Töpfe werfen, einen gepichten Deckel auflegen, mit Gips vermachen, sodann an einem trocknen Orte des Hauses eine Grube zween Fuß tief graben, und die Töpfe so hinein setzen, daß die zugeklebte Oeffnung derselben oben stehet. Hierauf schüttet man Erde auf, und tritt sie oben ein wenig fest. Es ist aber besser, viele Gruben zu machen, und in jede nur wenig Gefässe in einer Entfernung von einander zu setzen, weil die Sporäpfel leicht verderben, wenn man eines herausnehmen will, und die andern zugleich regt. Einige heben die Sporäpfel auch ganz gut in eingekochtem Wein auf, indem sie einen Deckel von trocknem Fenchel auflegen, der die Sporäpfel niederdruckt, daß das Nasse oben steht. Ueberdas legen sie einen gepichten Deckel auf, und verkleiben ihn wohl mit Gips, damit keine Luft hineinkomme.

Siebzehnter Abschnitt.

In einigen Ländern hat man keinen Wein, und daher auch keinen Eßig. (254) Man muß daher

(254) Ausser dem Eßig vom Bier kann man guten Eßig von dem Safte der Aepfel, Birnen und anderer

daher daselbst zu eben dieser Zeit die reifsten grünen Feigen absuchen, vornehmlich wenn es geregnet hat, und der Regen sie zur Erde schlägt. Wenn man sie aufgelesen hat, wirft man sie in ein Faß oder Eimer, und läßt sie daselbst gähren. Wenn die Masse sauer ist, und der Saft heraus tritt, seiget man den Eßig ab, und gießt ihn in frischgepichte Gefässe. Dieses giebt den schärfsten und besten Eßig, der dem Kahn und Schimmel nicht unterworfen ist, wenn er nicht an einem feuchten Orte stehet.

Einige, welchen es um die Menge zu thun ist, giessen Wasser auf die Feigen, werfen oft reife, frische Feigen hinein, und lassen sich solche in der Jauche verzehren, bis diese einen scharfen Eßiggeschmack hat, dann wird sie in Binsenkörben oder Ginstsäcken durchgeseihet, der durchgeseihte Eßig muß kochen, bis alle Unreinigkeit abgeschäumt ist, dann wirft man etwas gedorretes Salz hinein: dieses verhindert, das keine Würmer oder anderes Ungeziefer darin wachsen.

anderer Baumfrüchte, von Weitzen und anderen Erdgewächsen, von Branntwein rc. machen.

Achtzehnter Abschnitt.

Im vorigen Buche, welches ich den Verwalter benannt habe, ist zwar von der Vorbereitung zur Weinlese gehandelt worden: es wird aber doch nicht unrecht seyn, auch der Haushälterinn hierüber Vorschriften zu ertheilen, damit sie wisse, daß die Arbeit der Weinlese, welche im Hause geschiehet, unter ihre Aufsicht gehöre.

Ist das Land weitläuftig, und sind die Weingärten und die an Bäumen gezogene Weinstöcke groß, so müssen zu dem Behuf das Jahr hindurch Gefässe zu zehn und drey Maaß verfertiget, und Körbe geflochten und ausgepicht werden. Man schafft eine Menge von Rebenmessern und eisernen Kneipern an, oder läßt sie aufschärfen, damit der Winzer die Trauben nicht mit der Hand abbrechen darf, wodurch viele Beeren auf din Erde fallen, und kein kleiner Theil der Trauben verlohren geht. An die Körbe werden Bänder, und an die großen Gefässe Stricke gemacht. Die Wein- und Kelterkübel, die Gefässe, in welche der Most abfließt, und alle Gefässe überhaupt, werden, wenn das Meer in der Nähe ist, mit Meerwasser ausgewaschen und gereinigt, sonst

aber

aber mit süßem Wasser. Man läßt sie sorgfältig trocknen, daß keine Feuchtigkeit darin bleibt. Das Weinbehältniß wird von allem Unflath gereiniget, und mit wohlriechenden Sachen ausgeräuchert, damit kein Gestank oder saurer Geruch zu spüren sey. Sodann bringt man aus den Keltergefässen dem Bacchus und der Proserpina heilige und unbefleckte Opfer.

So lange die Weinlese währt, muß die Haushälterinn nicht von der Kelter, oder dem Weinbehältnisse weichen, damit die, so den Most machen, sauber und reinlich verfahren, und kein Dieb zum Stehlen Gelegenheit findet.

Die Fässer, Tonnen, und andere Gefässe, müssen sechs Wochen vor der Weinlese schon ausgepicht werden, doch werden die, so in der Erde liegen, auf andere Art verpicht, als die, welche über der Erde stehen. Jene erhitzt man mit eisernen brennenden Lampen, läßt darauf das Pech auf den Boden tröpfeln, nimmt die Lampen weg, und ziehet mit einem hölzernen Instrument, oder eisernen krummen Reibeisen das Pech, welches abgetröpfelt ist, oder an der Seite sitzt, aus einander: dann fährt man mit einem Pinsel darüber her, gießt aufs neue heisses Pech ein, und vertheilt

es an alle Orte mit einem andern neuen Rühr-scheid und Bürste. Die Fässer aber, welche über der Erde bleiben, werden viele Tage vorher, ehe sie verpicht werden sollen, an die Sonne gestellt. Wenn sie gnug gesonnet sind, kehrt man das Spundloch unten, läßt das Faß auf drey kleinen Steinen ruhen, und macht Feuer darunter, bis der Boden so heiß wird, daß man die Hand nicht daran halten kann. Dann legt man das Faß an die Erde auf die Seite, gießt heisses Pech hinein, und wälzet das Faß, damit alle Seiten desselben mit Pech überzogen werden. Dieses muß aber geschehen, wenn der Wind stille ist: denn bey einem Winde könnte das Feuer die Gefässe ergreifen. Auf ein Faß, welches ein Oxhoft hält, gehören 25 Pfund hartes Pech. Wenn man zu dem Pech überhaupt den fünften Theil Bruttisches Pech nimmt, wird es dem Wein unfehlbar sehr vortheilhaft seyn.

Neunzehnter Abschnitt.

Man muß Sorge tragen, daß der ausgepreßte Most ein Jahr, oder wenigstens bis zur Verkaufzeit, daure. Ich will zeigen, wie solches geschehen müsse, und durch welche Mittel man ihm zu Hülfe kommen könne.

Einige

Einige lassen den vierten, andere den dritten Theil einkochen, welchen sie in bleyerne Gefässe gefüllet haben. Wollte man ihn zur Hälfte einkochen lassen, so würde er noch besser und auch brauchbarer werden, denn man wird ihn statt des Weins, wovon zwey Drittel eingekocht sind, gebrauchen können, um Most von alten Weinstöcken zu verbessern.

Wenn der Wein, ohne angemacht zu werden, dauren kann, ist er am besten: und so muß man nichts zugiessen, welches seinen natürlichen Geschmack verändern könnte, weil er allezeit am schätzbarsten ist, wenn er durch seine eigenthümlichen Vorzüge gefällt. Sollte der Most, wegen der Beschaffenheit der Gegend, oder der neuen Weinstöcke, sich nicht halten wollen, so suche man in seinem Weinberge die Amineischen Trauben aus, wenn sie vorhanden sind, sonst aber von dem besten Wein, von den ältesten und nicht sumpfig stehenden Stöcken. Dann beobachtet man den abnehmenden Mond, wenn er unter der Erde ist, und nimmt an einem hellen und trocknen Tage die reifsten Trauben ab; wenn man sie eingetreten hat, füllet man den Vorlauf in die für den gekochten Wein bestimmten Gefässe, und zündet zuerst ein kleines Feuer

von dünnem Holze oder Reisholz an, damit der Most allmählich kochen könne. Hiebey müssen Durchschläge von Binsen, oder ganzem Ginst, in Bereitschaft seyn, auch kleine Bündel von Fenchel an Stöcke gebunden, womit man den Boden des Gefässes erreichen, die Unreinigkeiten, welche sich etwann gesetzt haben, losmachen, und in die Höhe bringen kann; und der Durchschläge bedient man sich, die obenschwimmende Feuchtigkeit abzufüllen. Hiemit wird fortgefahren, bis der Wein geläutert und ohne Hefen ist. Dann kann man Quitten, welche gekocht dazu aufbehalten werden können, oder andere wohlriechende Sachen hineinwerfen, und nichts destoweniger von Zeit zu Zeit mit dem Fenchelwisch in dem Most herum rühren, ob sich etwas gesetzt hat, welches das bleyerne Gefässe durchfressen könnte. Wenn demnächst das Gefäß schon eine stärkere Gluth vertragen kann, das ist, wenn der Most schon siedet, so legt man Stämme und grosses Holz ans Feuer, doch muß das Holz den Boden des Gefässes nicht berühren: denn sonst wird entweder das Gefäß durchgebrannt, wie zu Zeiten geschiehet, oder der Most brennt an, wird bitter und unbrauchbar zur Würzung.

Ehe

Ehe der Most in die obengedachten Gefässe gefüllet wird, muß man diese bleyernen Gefässe vorher inwendig mit Oel benetzen, und und solches wohl einreiben: dann brennt der Most nicht an.

Zwanzigster Abschnitt.

Bey der sorgfältigsten Zubereitung des dickgekochten Weins (255) pflegt er doch wohl, eben wie der Wein, sauer zu werden. Folglich muß man den Wein nur mit solchem dickge-

(255) Wein, welcher sich sonst nicht lange hält, wird zwar noch in verschiedenen Ländern gekocht. Die Römische Manier aber, ihn dick kochen zu lassen, und eine Weintinctur davon zu machen, ist nur noch im Orient gebräuchlich. Die Perser lassen nemlich den Most so lange kochen, daß nur der sechste Theil als ein dicker Syrup übrig bleibt, welchen man hernach bey dem Gebrauch durch Wasser verdünnet. (Olear. Pers. Reiseb. S. 303.) Auch machen die Türken durch das Kochen einen solchen Syrup aus dem Safte der Weinbeeren (Pococks Beschreib. von Egypten. I. 92.) Da die Art, den Wein nach des Columella Vorschrift zu würzen, bey uns wol keine Nachfolger finden dürfte, so habe ich für überflüßig angesehen, mich bey Erläuterung derselben aufzuhalten.

kochten Wein würzen, der schon ein Jahr alt ist, und von dessen Güte man folglich versichert ist, weil der Wein verdirbt, wenn der dazu gegossene dickgesottene Wein nicht tauget.

Es ist besser, daß die Gefässe, worinn man den Wein auf ein oder zwey Drittel einkochen läßt, von Bley, als von Erz sind: denn der Grünspan, der sich in dem Kupfer ansetzt, verderbet den Geschmack des gekochten Weins.

Wohlriechende Sachen, die sich zu dem Wein schicken, und bey seiner Verdickung mit gekocht werden, sind die Violenwurzel, Bockshornkraut, und das sogenannte Kameelheu. Von jedem wirft man ein Pfund in einen Kochkessel, der etwa 12 Oxhoft faßt, wenn der Wein ausgekocht hat, und geläutert ist. Ist der Most von Natur schwach, so nimmt man das Feuer weg, wenn der dritte Theil eingekocht ist, und kühlet den Ofen mit Wasser ab. Wenn dieses geschehen ist, sinket der gekochte Wein tiefer, als bis auf den dritten Theil des Gefässes. Hiebey ist zwar einiger Schaden, aber doch in der That ein Vortheil: denn je mehr der Wein einkocht, wenn er nur nicht anbrennt, desto besser und dicker wird er. Von diesem eingekochten Wein kann man zu 8 Stübchen anderem Wein anderthalb Nössel

giessen.

giessen. Wenn nun die 12 Oxhöfte fast bis auf den dritten Theil eingekocht sind, wirft man die Würze hinein, welche entweder flüßig oder harzig sind, das ist, von dem flüßigen Nemeturischen Pech, wenn er vorher sorgfältig mit gekochtem Meerwasser gewaschen ist, sieben Quartier, und anderthalb Pfund Terpentin. Indem man dieses hineinwirft, muß man das Gefäß schütteln, daß es nicht anbrennt. Ist der Wein nun bis auf den dritten Theil eingekocht, so nimmt man das Feuer weg, und schüttelt das Gefäß, damit der gekochte Wein und die Zuthat sich mit einander vermischen. Wenn der dickgesottene Wein noch mittelmäßig heiß zu seyn scheint, streuet man noch das übrige Gewürze gestossen und durchgesiebt hinein, und rühret es mit einer hölzernen Kelle so lange um, bis es kalt ist. Unterläßt man dieses, so sinket das Gewürz auf den Boden und brennet an. Auf vorbenamtes Maaß Most kommen folgende Kräuter; Spickenardenblätter, Illyrische Violenwurzel, Gallische Spikenarden, Kostenkraut, Datteln, Cypernkraut, Kameelheu, von jedem ein halb Pfund; Myrrhen, fünf Unzen; Calmus ein Pfund, Casia ein halb Pfund, Beeren tragende Nachtschatten ein

viertel

viertel Pfund, fünf Unzen Safran, ein Pfund Steinklee. Diese Ingredienzien müssen trocken, klein gestossen und durchgesiebt, hineingeworfen, und mit einer Art rauhen Pechs vermischt werden, welches je älter, je besser ist. Denn durch die Länge der Zeit wird das Pech hart, wird daher zu Pulver gestossen, und mit obigen Kräutern vermischt, sechs Pfund davon sind hiezu genug. Es ist nicht gewiß bestimmt, wie viel man von dieser Weinmixtur auf 34 Quartier Most giessen müsse, weil man das zureichende Maaß nach der Güte des Weins beurtheilen muß: nur nehme man sich in Acht, daß der Wein keinen gewürzmäßigen Geschmack bekomme, weil dieses die Käufer abhält. Ich zwar bin gewohnt, wenn die Weinlese naß ist, auf 68 Quartier den 3ten Theil gewürzten Weins zu geben; bey trockner Weinlese aber den vierten Theil. Ich weiß wohl, daß einige Landwirthe zu jedem Eimer den vierten Theil von dem dickgekochten Wein gegeben haben: sie thaten dieses aber aus Noth, weil der Wein schlecht war, und sich kaum einen Monat hielt. Es ist aber doch besser, solchen (schlechten) Wein zu kochen, und allen Schaum und Hefen abzunehmen, wenn man nemlich Holz

im

im Ueberfluß hat. Zwar geht dadurch der zehnte Theil verlohren, der Rest kann aber dauren. Hat man aber Mangel an Holz, so giebt man auf 34 Quartier eine Unze Marmor, oder von dem besten Gyps und anderthalb Quartier von dem auf zwey Drittel eingekochten Wein. Dieses Mittel erhält den Wein zwar nicht auf beständig gut: doch behält er dadurch gemeiniglich den Weingeschmack bis zur nächsten Weinlese.

Ein und zwanzigster Abschnitt.

Eine Weintinktur nennet man Most von dem süßesten Geschmack, wovon man, wie oben gesagt ist, zwey Drittel hat einkochen lassen. Wenn er kalt geworden ist, füllt man ihn in Gefässe, und legt ihn hin, um ihn nach Verlauf eines Jahrs zu gebrauchen. Zwar kann man ihn, wenn er neun Tage geruhet hat, in den Wein giessen, es ist aber besser, wenn er ein Jahr lieget. Anderthalb Nössel von dieser Weintinktur giebt man zu 34 Quartier Most, wenn dieser von Weinbergen am Gebürge ist: ist der Most aber vom ebenen Lande, so gießt man ein Quartier von der Weintinktur zu. Man läßt den Most, wenn

er aus dem Zuber genommen ist, zween Tage abbrausen und sich setzen; am dritten Tage gießt man die Weintinktur zu. Nach noch zween Tagen, wenn der Most und die Weintinktur aufgehört hat zu brausen, reiniget man ihn, und gießt etwa 2 Loth gekochtes und kleingestossenes Salz zu. Man kocht dieses Salz auf folgende Art; das weisseste Salz wird in ein ungepichtes Gefäß von Thon geworfen; dieses wird mit Leim verklebt, worunter Spreu geknetet ist, sodann wird es ans Feuer gesetzt, und so lange daselbst gelassen, als es knistert. Wenn das Knistern aufhört, hat es genug gekocht. Ausserdem läßt man Bockshornkraut drey Tage in altem Wein weichen, nimmt es heraus, und trocknet es im Ofen, oder an der Sonne, wenn es trokken ist, wird es zerrieben, und wenn der Most schon gesalzen ist, wirft man etwa 2 Loth davon in 34 Quartier. Hat sich der Most nun vollkommen gesetzt, so wirft man so viel Gypsblumen zu, als man Salz hineingeworfen hat. Am folgenden Tage reiniget man das Faß: der Wein, der nun gehörig zubereitet ist, wird zugeschlagen, und verkleibt. Dieser Art, den Wein anzumachen, pflegte sich mein Vaterbruder Columella, ein berühmter

rühmter Landwirth, in den Gegenden zu bedienen, wo er Weinberge an sumpfigen Oertern hatte. In den Wein an bergigen Gegenden that er, statt des Salzes, Salzwasser, wovon zwey Drittel eingekocht waren. Man kann freylich weiter damit reichen, und der Wein bekommt einen bessern Geschmack: ist das Salzwasser aber nicht gut gekocht, so verdirbt der Wein. Das salzige Meerwasser nimmt man, wie ich schon gesagt habe, so weit vom Ufer, als man kann: denn je weiter vom Lande, je flüßiger und reiner ist das Wasser.

Wenn man, nach dem Beyspiele des Columella, dieses Wasser drey Jahre stehen läßt, sodann läutert und in andere Gefässe abgießt, nach noch andern drey Jahren bis auf ein Drittel einkochen läßt, so ist dieses Wasser zum Anmachen des Weins weit besser, und man läuft keine Gefahr, daß der Wein davon verdorben werde. Es ist genug, wenn man zu 34 Quartier Most anderthalb Nössel Salzwasser giebt. Einige nehmen wol anderthalb oder zwey Quartier, wogegen ich nichts einzuwenden habe, wenn der Wein so stark ist, daß man das Salzwasser nicht durchhin schmecken kann.

Wenn ein aufmerksamer Hauswirth ein Landgut kauft, so muß er bey der ersten Weinlese drey oder vier Arten, den Wein anzumachen, bey eben so viel Eimern Most versuchen, um zu erfahren, wie viel salziges Wasser sein Wein vertragen könne, ohne den Geschmack davon anzunehmen.

Zwey und zwanzigster Abschnitt.

Man thue etwa 50 Quartier flüßiges Nemeturisches Pech in ein Gefäß, giesse zwey Stübchen Aschenlauge dazu, und rühre es mit einer hölzernen Kelle um. Wenn es sich gesetzt hat, läßt man die Lauge ablaufen, gießt eben so viel frische Lauge zu, läßt sie wieder ablaufen, und thut dieses auch zum drittenmale. Die Asche nimmt den Geruch und die Unreinigkeit des Pechs weg. Darauf thut man 5 Pfund Bruttisches oder sonst anderes reines Pech, klein geschnitten, zu dem Nemeturischen Pech, und gießt 4 Stübchen von dem ältesten Meerwasser, oder, in Ermanglung dessen, von frischem bis zu einem Drittel eingekochten Meerwasser dazu. In den Hundstagen läßt man das Gefäß offen an der Sonne stehen, und rührt es oft mit einer hölzernen Kelle um,

bis

bis alles zu einer Masse wird. Zur Nachtzeit muß man das Gefäß zudecken, daß kein Thau darauf fällt. Wenn die Sonne das Meerwasser ganz verzehrt zu haben scheint, wird das Gefäß ins Haus gebracht. Einige pflegen ein viertel Pfund hievon mit 34 Quartier zu vermischen, ohne sonst etwas an den Wein zu thun: andere geben 22 Loth an oben besagte Menge Weins.

Drey und zwanzigster Abschnitt.

Rindenpech nennet man, dessen sich die Allobroger zum Einmachen bedienen. Die Härte wird ihm bey der Verfertigung gegeben, und je älter es ist, desto besser ist es zu gebrauchen, weil ihm die Geschmeidigkeit vergeht, und es pulverisirt und durchgesiebt werden kann. Dieses Pech wird also zerrieben und gesiebt. Wenn der Most zweymal abgebrauset hat, welches innerhalb vier Tagen, nachdem er aus dem Kübel genommen worden, zu geschehen pflegt, nimmt man mit den Händen die Unreinigkeit sorgfältig ab, wirft sodann in ein Anker Wein zwey und drey viertel Pfund von diesem Pech, rühret es mit einer hölzernen Kelle durch einander, und rührt es her-

nach nicht wieder an, so lange der Wein in Arbeit ist. Dieses muß aber nicht länger als 14 Tage nach der Zeit, da der Wein angemacht ist, dauren: nach Verfliessung dieser Zeit muß man alsobald den Wein säubern, und wenn am Rande oder den Seiten des Gefäßes etwas unreines sitzt, solches abkratzen und abreiben, sodann den Deckel auflegen, und das Faß verkleiben. Will man den ganzen Weinvorrath mit diesem Peche anmachen, doch so, daß er den Geschmack vom Pech nicht annimmt, so ist zureichend, wenn der Most aufgehört hat zu brausen, und von den Hefen gereinigt ist, in jede 34 Quartier ein halb Loth Pech zu werfen: in eben dieses Weinmaaß gehört aber auch ein Loth gekochtes und geriebenes Salz. Nicht nur bey dieser Art von Wein braucht man aber das Salz, sondern, wo möglich, muß man zu allem Wein in allen Gegenden so viel Salz thun, weil dieses den Kahn bey dem Wein verhütet.

Vier und zwanzigster Abschnitt.

Das Nemeturische Pech wird in Ligurien gemacht. Um dasselbe zum Weinwürzen geschickt zu machen, nimmt man Meerwasser,

so

so weit vom Lande als man kann, und lässet es bis zur Hälfte einkochen. Wenn es so weit abgekühlt ist, daß man es, ohne sich zu verbrennen, anrühren kann, so gießt man, so viel genug scheinet, zu obigem Pech, und rührt es fleißig mit einem hölzernen Löffel oder mit der Hand durch einander, daß die etwanige Unreinigkeit ausgewaschen wird. Darauf läßt man das Pech zu Boden sinken, und gießt das Wasser ab. Zwey oder dreymal gießt man aufs neue Meerwasser auf, und arbeitet es damit durch, bis es eine röthliche Farbe bekommt. So geläutert setzt man das Pech vierzehn Tage in die Sonne, damit alle Feuchtigkeit vom Wasser austrockne. Bey Nacht muß aber das Gefäß gegen den Thau zugedeckt werden. Von diesem zubereiteten Pech thut man drittehalb Loth in 34 Quartier Wein, wenn derselbe zum andernmal aufgehört hat aufzubrausen. Man verfährt hiebey folgendermaaßen. Man nimmt anderthalb Quartier von dem Most, den man würzen will, gießt ihn allmählig auf zwo Unzen Pech, und rührt sie mit der Hand so um, als wenn man Honig und Wasser zusammen rührt, damit es sich desto leichter mit einander vermischet. Ist der Most und das Pech

gleichsam eine Masse geworden, so gießt man solches in das Faß, woraus der Most genommen war, und rührt es mit einer hölzernen Kelle unter den übrigen Wein.

Fünf und zwanzigster Abschnitt.

Weil einige, ja fast alle Griechen ihren Wein mit Salzwasser oder Lake anmachen, so habe ich auch diese Methode nicht vorbey gehen wollen.

Mitten im Lande, wo man nicht leicht Meerwasser haben kann, wird die Lake zur Würzung des Weins folgendermaaßen verfertiget. Regenwasser ist hiezu am besten, und in dessen Ermanglung klares Quellwasser. Hievon muß man sich eine große Menge anschaffen, und gute Gefäße damit anfüllen, sie sodann fünf Jahr vorher, ehe man sie gebraucht, in die Sonne setzen, und wenn das Wasser stinkend geworden ist, es so lange darin lassen, bis es die vorige Güte wieder erlangt hat. Dann muß man es langsam in andere Gefäße abgiessen, bis man auf den Bodensatz kommt: denn dergleichen dicke Materie findet sich allezeit in dem stillstehenden Wasser. Ist dieses geschehen, so läßt man,

so wie bey der Weintinctur, zwey Drittel davon einkochen. Vorher thut man in 36 Quartier süßes Wassers 2 Unzen Salz und anderthalb Nößel von dem besten Honig, läßt solches mit kochen, und schäumet alle Unreinigkeit ab. Wenn es kalt geworden ist, schüttet man den ganzen Vorrath in 34 Quartier Most.

Wenn man am Meer wohnet, holet man das Wasser aus dem hohen Meer bey stillem Winde und ruhigem Wasser, läßt es bis auf ein Drittel einkochen, und wirft, wenn man will, einige von den obbenannten Kräutern hinein, um den Wein wohlriechender zu machen.

Ehe man den Most aus dem Zuber gießt, muß man die Gefäße mit Rosmarin, Lorbeeren oder Myrthen räuchern, und recht voll füllen, damit der Wein bey dem Aufbrausen sich gut reinigen könne. Hernach werden die Gefäße mit Fichtenzapfen abgerieben.

Wenn man den Wein süß haben will, muß er gleich den Tag nachher, da er gemacht ist, angemacht werden: verlangt man ihn herber, so geschiehet es am fünften Tage: dann gießt man die Gefäße voll, und verkleibt sie. Einige räuchern zuerst die Gefäße aus, dann

 gießen

giessen sie die Zubereitung, wodurch der Wein angemacht werden soll, hinein, und endlich den Most selbst.

Sechs und zwanzigster Abschnitt.

Hat man Ländereyen, von welchen der Wein sauer zu werden pflegt, so lasse man, nach Sammlung und Eintretung der Trauben, den Most in ein Gefäß abfliessen, ehe man die Beeren unter die Presse bringt. Dann giesse man den zehnten Theil süßes Brunnenwasser von eben dem Erdreich zu, und lasse es kochen, bis das zugegossene Wasser eingekocht ist. Wenn es kalt geworden ist, wird es in Gefäße gegossen, und vermacht, so wird der Wein länger dauren und keinen Schaden nehmen. Hat man das Wasser, welches zugegossen wird, viele Jahre stehen gehabt, so ist es besser, am besten aber, wenn man, anstatt Wasser zuzugiessen, den zehnten Theil des Mostes einkochen läßt, ihn in ein kaltes Gefäß gießt, und wenn er kalt geworden ist zu 5 Quartier Most eine halbe Schaale Gyps giebt. Der übrige Most, der aus den Beeren gepreßt wird, muß bald möglichst verbraucht oder verkauft werden.

Sieben und zwanzigster Abschnitt.

Süßer Wein wird folgendermaaßen gemacht. Man lese die Trauben ab, breite sie drey Tage an der Sonne aus: am vierten Tage trete man die warmen Trauben zur Mittagszeit aus, und nehme den Verlauf weg. Wenn er aufgehört hat zu brausen, thue man in neun Stübchen eine Unze klein gemahlene Violenwurzel, und giesse den Wein ab, wenn er von den Hefen gereiniget ist. Dieser Wein wird angenehm, dauerhaft, und dem Leibe gesund seyn.

Acht und zwanzigster Abschnitt.

Andere Mittel, den Wein zu würzen und dauerhaft zu machen, bereitet man auf folgende Art. Man stößt Violenwurzeln von der weisseſten Art, und weicht Bockshornkraut in alten Wein, läßt es darauf in der Sonne oder auf dem Ofen trocknen, und zerstößt es ganz klein. Man vermischt mit einander folgende pulverisirte wohlriechende Kräuter; durchgesiebte Violwurzel fünf und ein drittel Unzen, Bockshornkraut fünf und ein drittel Unzen, Kameelhen fünf Unzen. Von dieser

Vermischung giebt man eine Unze und ein Drittel in jedes Faß von 6 Ankern, und, wenn der Wein aus sumpfigen Gegenden ist, auf jedes Faß anderthalb Schaalen Gyps; wenn die Weinstöcke jung sind, eine Schaale; sind sie alt und von trocknen Gegenden eine halbe Schaale. Am dritten Tage nachdem die Trauben eingetreten worden, thut man die Mixtur zum Wein, vorher aber gießt man etwas Most von einem Faß in das andere, damit er nicht mit der Mixtur gährt und überläuft. Sodann vermischt man von dem Gyps und der Mixtur so viel in einem kleinen Gefäß mit einander, als zu einem jeden Faß nöthig ist, gießt Most darauf, schüttet es in die Fässer, und rührt es unter einander: wenn es aufgehört hat zu gähren, füllt man das Faß voll, und verkleibt es.

Aller Wein, der angemacht ist, muß nicht gleich abgezapft werden, sondern in den Fässern liegen bleiben. Das Abzapfen muß im Frühlinge zur Zeit der Rosenblüthe geschehen, da man den reinen und geläuterten Wein auf gut gepichte und reine Gefäße abzieht. Will man den Wein alt werden lassen, so gießt man auf ein Faß von 34 Quartier anderthalb Nößel von dem besten Wein, oder 2 Quartier

tier von frischem edlen Hefen, oder füllt ihn auf frische Fässer, aus welchen der Wein abgezapfet ist. Wenn eines von diesen geschiehet, wird der Wein viel besser und dauerhafter seyn. Thut man noch wohlriechende Sachen hinein, so verhütet man allen bösen Geruch und Geschmack: denn nichts nimmt leichter einen fremden Geruch an, als der Wein.

Neun und zwanzigster Abschnitt.

Um den Most allezeit so süß zu erhalten, als wenn er noch frisch wäre, verfährt man folgendermaaßen. Ehe die Beeren unter die Presse kommen, gießt man den frischesten Most aus dem Zuber in ein neues Faß, verkleibt selbiges, verpicht es sorgfältig, daß kein Wasser hineindringen kann, dann versenkt man das ganze Faß in einen Teich von kaltem und süßen Wasser, (256) so daß nichts

(256) Was hier von Aufbewahrung des Mostes, und weiter unten von langer Erhaltung der Weintrauben, gelehrt wird, hat Krüger auf Pflaumen, Kirschen und andere Arten von Früchten angewandt. Man nimmt sie nemlich vom Baum, ohne den Staub abzuwischen, legt sie in eine Tonne, und Blätter von demselben Baum dazwischen, macht die

davon aus dem Wasser hervorragt. Nach dem vierzigsten Tage nimmt man es heraus, so bleibt es ein Jahr lang süß.

Dreyßigster Abschnitt.

Von der Zeit an, da man die Fässer zuspündet, bis zur Frühlingsgleiche, braucht man in 36 Tagen nur einmal nach dem Weine zu sehen: nach der Frühlingsgleiche zweymal; und, wenn der Wein anfängt kahnig zu werden, öfters, damit der Kahn nicht zu Boden sinke und den Geschmack verderbe. Je größer die Hitze ist, desto öfter muß der Wein aufgefüllt, abgekühlt und gelüftet werden: denn so lange er kalt ist, bleibt er gut. Der Rand und das Spundloch des Fasses muß allezeit, wenn man nach dem Wein sieht, mit Fichtenzapfen gerieben werden.

Ist der Wein herbe oder nicht gut, es mag von schlechtem Erdreich oder Wetter herrühren, so nimmt man Hefen von gutem Wein, macht Brodt davon, dörret es an der Sonne,

die Tonne zu, und hängt sie in das Wasser in einem tiefen Brunnen, da denn die Früchte lange Jahre dauren. (Gesellsch. Erzähl. I. 50.)

ne, läßt es im Feuer gar werden, macht es klein und reibt ein viertel Pfund davon in jedes Faß von 34 Quartieren, und vermacht es: der Wein wird gut werden.

Ein und dreyßigster Abschnitt.

Wenn irgend ein Thier in den Most gefallen und ersoffen ist, z. E. eine Schlange, Maus, Spitzmaus, so muß man, damit der Wein keinen bösen Geruch bekomme, das todte Thier, sobald man es gefunden hat, verbrennen, und die Asche, sobald sie kalt geworden ist, in das Faß, wohinein es gefallen war, schütten, und mit einer hölzernen Kelle umrühren. Dieses wird helfen.

Zwey und dreyßigster Abschnitt.

Viele halten den Andornwein für heilsam gegen alle innerliche Schäden und vornemlich gegen den Husten. Zur Zeit der Weinlese sammle man daher die Andornstengel vornemlich von wilden und magern Gegenden, trockne sie an der Sonne, mache Bündel davon, binde sie an Palm- oder Binsenseile, hänge sie in das Faß, so daß das Band heraussteht.

Zu viertehalb Anker süßem Wein werden acht Pfund Andorn erfordert, damit er zugleich mit dem Most aufbrause. Hernach nimmt man den Andorn heraus, reinigt den Wein, und vermacht ihn sorgfältig.

Drey und dreyßigster Abschnitt.

Meerzwiebelnwein, der zur Verdauung, zur Erholung des Körpers, gegen einen alten Husten, und für den Magen gut ist, macht man auf folgende Art: Vierzig Tage vor der Weinlese sammlet man die Meerzwiebeln, schneidet sie ganz klein, wie die Rettigwurzeln, hängt die zerschnittenen Stücke in den Schatten, und läßt sie trocknen. Wenn sie trocken sind, thut man ein Pfund davon in 34 Quartier Amineischen Most, läßt sie 30 Tage darin liegen, nimmt sie sodann heraus und gießt den geläuterten Wein in die Gefässe.

Andere wollen, man soll zu 34 Quartier Most fünf viertel Pfund Meerzwiebeln nehmen, welches ich auch nicht mißbillige.

Vier und dreyßigster Abschnitt.

Eben so viel Meerzwiebeln, als oben gesagt ist, thut man in 34 Quartier Eßig, und

läßt solche 40 Tage darin, wenn man Meerzwiebelneßig machen, und zur Tunke gebrauchen will. Zu 50 Quartier Most giebt man etwas mehr als ein Stübchen scharfen Eßig, und noch einmal so viel, wenn er nicht scharf ist, kocht es in einen Topf, der 50 Quartier hält, bis auf eine Spanne ein, das ist bis auf den vierten Theil, wenn der Most aber nicht süß ist, ein Drittel. Man schäumt es ab. Der Most muß aber ausgetreten, und nicht gekeltert, sondern lauter seyn.

Fünf und dreyßigster Abschnitt.

Auf folgende Art macht man Wein von Wermuth, Jsop, Stabwurz, Thymian, Fenchel, Poley. Man kocht ein Pfund von dem Pontischen Wermuth in zwey Quartier und anderthalb Nößel Most, bis der vierte Theil eingekocht ist. Was übrig bleibt wird kalt zu 17 Quartier Amineischen Mostes gegossen. So verfährt man auch mit den übrigen obgedachten Kräutern. Man kann auch drey Pfund trocknen Poley mit vier und einen viertel Quartier Most auf ein Drittel einkochen lassen, und wenn es kalt geworden ist, den Poley heraus nehmen, es sodann zu 17

Quar-

Quartier Most giessen. Dieses giebt man des Winters mit Nutzen gegen den Husten, und heißt Poleywein.

Sechs und dreyßigster Abschnitt.

Keltermost nennet man, was nach dem ersten Auspressen aus den verhauenen Beeren gekeltert wird. Diesen Most gießt man in ein neues Gefäß, füllt es bis oben an, wirft zugesammengebundene Büschel von trocknen Rosmariezweigen hinein, läßt solche mit dem Most sieben Tage gähren, nimmt den Rosmarie heraus, läutert den Wein sorgfältig und vergypset ihn. Anderthalb Pfund Rosmarie sind auf 34 Quartier Most genug. Nach zween Monaten kann man diesen Wein statt einer Arzeney gebrauchen.

Sieben und dreyßigster Abschnitt.

Man lieset die frühzeitigen Trauben ab, wenn sie recht reif sind, läßt sie drey Tage an der Sonne trocknen, tritt sie am vierten Tage ein, giebt den Vorschuß, wozu kein Kelterwein kommen muß, in ein Faß, und reiniget ihn, wenn er abgebrauset hat, sorgfältig

fältig von den Hefen. Am fünften Tage, wenn er gereiniget ist, thut man in 35 Quartier Most vier oder zum wenigsten zwo Unzen gekochtes und durchgesiebtes Salz. Einige thun noch anderthalb Rößel Weintinctur hinzu, auch wohl anderthalb Quartier, wenn sie den Wein nicht für dauerhaft ansehen.

Acht und dreyßigster Abschnitt.

Myrthenwein, der für Leibschmerzen, den Durchlauf und schwachen Magen gut ist, wird folgendergestalt gemacht. Es giebt zwo Arten Myrthen, eine schwarze und eine weisse. Die reifen Beeren der schwarzen Art sucht man ab, nimmt den Saamen heraus, läßt sie ohne Saamen an der Sonne trocknen, und setzt sie in einem Gefäße von Thon an einen trocknen Ort. Dann lieset man zur Zeit der Weinlese recht reife Trauben von einem alten am Baum gezogenen Stock, oder sonst von den ältesten Amineischen Weinstöcken, und gießt den Most davon in ein Gefäß. Gleich am ersten Tage, ehe er gähret, werden die aufbewahrten Myrthenbeeren sorgfältig klein gestoßen, und so viel Pfund davon abgewogen, als man Fässer Wein, jedes zu

34 Quartier, machen will. Dann nimmt man etwas Most aus dem Gefäße, streuet das Mehl von den zerstoßenen und abgewogenen Myrthen hinein, macht verschiedene kleine Kuchen davon, und wirft sie in das Faß mit Wein, doch muß einer nicht auf den andern zu liegen kommen. Wenn der Most zweymal gegohren hat, und zweymal geläutert ist, so stößt man eben so viel Myrthenbeeren als vorher, macht aber keine kleine Kuchen daraus, sondern füllt Most aus eben dem Fasse in ein kleines Gefäß, rühret die zerstoßenen Beeren damit zusammen, daß es ein dicker Brey wird, schüttet es in das Faß, und rühret es mit einer hölzernen Kelle um. Den neunten Tag nachher reiniget man den Wein, reibt das Faß mit Besen von trocknen Myrthen ab, und legt einen Deckel auf, daß nichts hinein fallen kann. Nach sieben Tagen läutert man den Wein abermal, und gießt ihn in wohl verpichte und neue Fässer, nur muß man dahin sehen, daß er rein und ohne Hefen auf das Faß komme.

Man hat noch eine andere Art Myrthenwein zu machen. Attisches Honig wird nemlich dreymal aufgekocht, und eben so oft abgeschäumt. In Ermanglung dessen nehme

man

man sonst von dem besten Honig, und schäume es vier oder fünfmal ab. Denn je schlechter das Honig ist, desto mehr Unreinigkeit führet es bey sich. Wenn das Honig kalt geworden ist, sucht man die reifsten Myrthenbeeren von der weissen Art ab, reibt sie klein, doch so, daß die inwendigen Saamenkörner nicht zerrieben werden, thut sie in einen hölzernen Korb, preßt den Saft aus, giebt vier und ein viertel Quartier davon zu anderthalb Nößel des gekochten Honigs, gießt es in ein Gefäß und kleibt es zu. Dieses muß im December geschehen, da die Myrthen reif zu seyn pflegen, auch muß, wo möglich, sieben oder wenigstens drey Tage vor der Ablesung der Myrthen hell Wetter gewesen seyn, wenigstens muß es nicht geregnet haben: auch muß man sie nicht abnehmen wenn sie voll Thau sind. Einige streifen die reifen Myrthenbeeren von der weissen und schwarzen Art ab, lassen sie zwo Stunden lang ein wenig im Schatten trocknen, reiben sie klein, doch, so viel möglich, ohne Verletzung des Saamens, pressen sie in einem leinenen Beutel aus, und giessen den geläuterten Saft durch einem Durchschlag von Binsen in wohl gepichte Gefäße, ohne Honig, oder sonst etwas damit zu ver-

mischen. Dieser Myrthenwein ist nicht so dauerhaft; so lange er aber sich gut hält, ist er gesunder, als der andere Myrthenwein. Einige kochen diesen ausgepreßten Saft, wenn sie dessen viel haben, bis auf den dritten Theil ein, und giessen ihn, wenn er kalt geworden ist, in gepichte Tönnchen, so kann er länger dauren: doch kann er, wenn er auch nicht eingekocht ist, zwey Jahre währen, wenn man bey Verfertigung desselben reinlich und sorgfältig zu Werke gehet.

Neun und dreyßigster Abschnitt.

Nach Magons Vorschrift, welcher auch ich gefolget bin, wird der beste Rosinenwein folgendermaaßen gemacht. Man nimmt früh=zeitige völlig reife Trauben, säubert sie von den verdorreten oder verdorbenen Beeren, schlägt Gabeln und Pfähle vier Fuß von ein=ander an, legt Queerstangen darüber, über welche man Schilfrohr deckt: auf dem Rohr breitet man die Trauben an der Sonne aus, und deckt sie bey Nacht zu, damit sie nicht be=thauet werden. Wenn sie getrocknet sind, werden die Beeren abgepflückt, in ein Faß oder Tonne geworfen, und von dem besten

Most

Most so viel aufgegossen, daß er über den Rosinen stehet. Wenn die Trauben den Most eingetrunken haben, und davon aufgequollen sind, thut man sie am sechsten Tage in einen Schlauch, preßt sie aus, und hebt diesen Keltermost auf. Dann tritt man die Beeren ein, gießt frischen Most von andern Trauben, die drey Tage an der Sonne gelegen haben, zu, rührt es unter einander, bringet den Satz auf die Kelter, und füllet diesen zweyten Rosinenwein sogleich in vermachte Gefäße, damit er nicht herbe werde. Nach 20 oder 30 Tagen, wenn er aufgehört hat zu brausen, läutert man ihn in andere Gefäße, vermacht den Deckel sogleich mit Gyps, und zieht eine Haut darüber.

Will man Rosinenwein von den sogenannten Bienentrauben machen, so nimmt man die ganzen Trauben, säubert sie von verdorbenen Beeren und hängt sie auf Stangen an die Sonne. Wenn die Beeren genugsam zusammen geschrumpfet sind, werden sie abgenommen, ohne Kanne in das Gefäß geworfen, und aufs beste mit den Füßen getreten. Ist man mit einer Lage fertig, so sprenge man alten Wein darauf, lege eine neue Lage darüber, trete solche aus, und besprenge sie

wieder mit Wein. Mit der dritten Lage verfährt man auf gleiche Weise, und gießt so viel Wein auf, daß er oben schwimmt. So läßt man sie fünf Tage stehen, tritt sie sodann aus, und preßt die Trauben in einem neuen Korbe aus.

Einige brauchen hiezu altes Regenwasser, welches sie bis auf ein Drittel einkochen lassen, und statt des Weins auf die getrockneten Trauben giessen, und im übrigen verfahren, wie vom Wein gesagt ist. Wo viel Holz ist, sind die Kosten hievon sehr geringe, und ist dieser Rosinenwein fast süßer zu trinken, als obgedachte Arten.

Vierzigster Abschnitt.

Der beste Lauer- oder Nachwein wird folgendergestalt verfertigt. Man bemerkt, wie viel Maaß der zehnte Theil des Weins hält, den man in einem Tage gemacht hat. Eben so viel Maaß süßes Wassers gießt man auf die Beeren, aus welchen der Wein eben gepreßt worden ist. Dann thut man den Schaum von der stärkeren oder schwächeren Weintinctur und die Hefen aus dem Weinkübel hinzu, rühret es unter einander, und läßt es

eine Nacht zusammen weichen: am folgenden Tage tritt man es aus, und keltert die ganze Vermischung, den ausgepreßten Saft gießt man in größere oder kleinere Gefäße, und vermacht solche, wenn er ausgegohren hat: doch ist es bequemer, den Lauerwein in irdenen Gefäßen aufzubehalten.

Marcus Columella machte diesen Nachwein aus altem Wasser, und erhielt ihm bisweilen unverdorben über zwey Jahre.

Ein und vierzigster Abschnitt.

Der beste Weinmeet wird auf folgende Art gemacht. Man nimmt den Most, der abfließt, ehe die Trauben stark getreten werden, sogleich aus der Kufe: der Wein muß aber am Baume gezogen, und bey trocknem Wetter abgelesen seyn. In 17 Quartier dieses Mostes thut man zehn Pfund von dem besten Honig, rührt beydes fleißig unter einander, gießt es in ein irdenes Gefäß, vergypset es gleich, und bringt es in das Weinbehältniß. Will man mehr machen, muß man so viel mehr Honig dazu nehmen. Nach dem 32sten Tage öffnet man das Gefäß, läutert den Most in ein an-

deres Gefäß ab, verschmiert es, und legt es in die Rauchkammer.

Eingemachte Quitten werden folgendermaßen zubereitet. In einem neuen Topf oder zinnernen Gefässe kocht man 17 Quartier Amineischen Baumwein und zwanzig große von Kernen gereinigte Quitten, und ganze süße Granatäpfel, und nicht allzureife Sporäpfel, welche in Stücke geschnitten, und woraus die Saamenkerne genommen sind, etwann drey Schaalen voll. Dieses zusammen muß so lange kochen, bis das Obst mit dem Most zusammen zergehet: damit es aber nicht anbrenne, muß eine Knabe mit einem hölzernen Löffel oder einem Rohr es umrühren. Wenn alles zerkocht ist, und nicht viel dünnes mehr darauf stehet, läßt man es kalt werden, und gießt es durch einen Durchschlag. Was im Durchschlag zurückbleibt, wird klein gemacht und zerrieben, und bey langsamem Feuer, auf Kohlen, in seinem eignen Sode gekocht, damit es nicht anbrenne, bis sich etwas dickes und Hefen ähnliches setzet. Ehe man es vom Feuer nimmt, werden drey Unzen gestossenen und durchgesiebten Sumach hinzu gethan, und umgerührt, bis es mit den übrigen zusammengehet. Wenn es kalt ist, thut

thut man es in einen neuen gepichten Topf, vermacht ihn mit Gyps, und hängt ihn in der Höhe auf, damit es die Farbe nicht verliert.

Zwey und vierzigster Abschnitt.

Das Verfahren bey dem Einmachen des Käses ist folgendes. Trockener Schafkäse vom vorigen Jahre wird in große Stücke geschnitten: diese legt man in ein gepichtes Gefäß, füllet solches mit dem besten Most an, so daß er über dem Käse stehet, und mehr vom Wein als vom Käse vorhanden ist. Wenn das Gefäß voll ist, wird es gleich vergypst. Nach zwanzig Tagen kann man es öffnen und den Käse würzen, wie man will, doch schmeckt er auch so schon nicht unangenehm.

Drey und vierzigster Abschnitt.

Wenn man die großbeerigen, harthäutigen, oder purpurfarbigen Trauben von dem Weinstock abgeschnitten hat, verpicht man ihre Stiele mit hartem Pech, füllet ferner einen neuen irdenen Topf mit trockner durchgesiebter Spreu, damit kein Staub darin bleibe, legt die Trauben oben darauf, verkleibt den Deckel

mit Leim, der mit Stroh angemacht ist, setzt das Gefäß an einen sehr trocknen Ort, und bedeckt es mit trockner Spreu.

Man kann Weintrauben aufbewahren, wenn man sie bey abnehmendem Mond und heiterem Himmel nach zehn Uhr abnimmt, da die Sonne sie schon beschienen hat, und kein Thau mehr darauf sitzet: nur muß in dem großen Gange des Weinberges Feuer und heisses Pech in Bereitschaft seyn, um die Stiele sogleich eintunken zu können.

In ein wohlverpichtes Gefäß gießt man 34 Quartier Weintinktur, befestigt Queerhölzer in dem Gefässe, doch so, daß sie die Weintinktur nicht berühren, setzt irdene Schüsseln auf die Queerhölzer, legt Weintrauben in die Schüsseln, so daß keine die andere berührt, auf jede Schüssel legt man endlich einen Deckel, und verkleibt ihn. Ueber diese Schüssel kann man eine zweyte und dritte Reihe von Queerhölzern legen, und noch mehre, so viel als die Grösse des Gefässes leidet, und man verfährt dabey eben so, als bey der ersten. Zuletzt beschmiert man den gepichten Deckel des Fasses stark mit Weintinktur, und verkleibt ihn mit Asche.

Einige

Einige begnügen sich, nach Eingiessung der Weintinktur in das Faß Queerhölzer zu legen, und die Weintrauben so daran aufzuhängen, daß sie die Weintinktur nicht berühren; dann legen sie einen Deckel auf das Faß, und verschmieren es.

Andere lesen die Weintrauben obgedachtermaßen ab, trocknen vorher neue kleine unverpichte Gefässe an der Sonne, wenn solche im Schatten abgekühlt sind, werfen sie Gerstenkley hinein, legen die Trauben oben darauf, daß eine die andere nicht drückt, bedecken sie mit eben der Kley, und legen die zweyte Lage Trauben auf gleiche Weise: hiemit wechselt man ab, bis das Faß von Kleyen und Trauben voll ist, da man den Deckel auflegt, ihn verkleibt, und die Trauben an einen trocknen und kalten Ort setzt.

Noch andere brauchen zu gleichem Behuf trockene Sägespäne von Pappelbäumen oder Tannen, um die Trauben darin frisch zu erhalten. Einige beschütten die Trauben, welche sie nicht allzureif abnehmen, mit trockenem Gypsmehle. Andere schneiden die schadhaften Beeren an den Trauben mit einer Scheere ab, und hängen sie in einer Scheune über dem Weitzen auf: allein die Beeren

werden dadurch runzlich, und fast so süß als Rosinen. Mein Vaterbruder, Marcus Columella, ließ aus dem Kreidenthon, woraus man die Gefässe von 34 Quartier macht, breite Gefässe, nach Art der Schüsseln, verfertigen, und in und auswendig stark verpichen. Wenn diese im gehörigen Stande waren, ließ er die purpurfarbenen, großbeerigen Numisianischen und harthäutigen Trauben ablesen, und die Stiele unvorzüglich in heisses Pech tunken, und legte die Trauben in die Gefässe, so daß keine die andere berührte. Dann ward der Deckel aufgelegt, mit dickem Gyps verschmiert, und mit hartem am Feuer geschmolzenem Pech so verpicht, daß keine Feuchtigkeit durchdringen konnte; das ganze Gefäß ward in einem Brunnen oder Cisterne hinabgelassen, und mit Gewichten beschwert, daß kein Theil des Gefässes ausser dem Wasser blieb: auf diese Art kann man die Weintrauben am besten erhalten. Wenn man sie aber aus dem Wasser nimmt müssen sie an demselben Tage gegessen werden, sonst werden sie sauer.

Das zuverläßigste Mittel ist aber doch, irdene Gefässe zu haben, deren jedes geräumigen Platz für eine Traube hat. Sie müssen

vier

vier Handheben haben, mit welchen sie an den Weinstock festgebunden werden können, und der Deckel bestehet aus zwo Heften. Wenn man in jedes Gefäß eine Traube, so wie sie am Weinstock sitzt, gesteckt hat, fügt man die beyden Helften des Deckels zusammen, und deckt die Traube zu. Das Gefäß und der Deckel muß aber aus- und inwendig wohlgepicht seyn, und sobald die Traube darin ist, mit vielem Spreuleim verschmiert werden. Wenn die Trauben aber am Stocke hangen bleiben sollen, muß man sie mit Vorsicht in die Gefässe stecken, daß sie nirgends die Seiten des Gefässes berühren. Die Zeit hiezu ist, wenn es trocken und heiter ist, die Beeren noch dick sind, und sich noch färben.

Ueberhaupt gebe ich die Regel, Trauben und Aepfel nicht an einem Orte aufzubewahren, auch nicht einmal in der Nachbarschaft, von wannen der Aepfelgeruch zu den Trauben durchdringen kann: denn die Ausdünstungen derselben greifen die Weinbeeren geschwinde an.

Diese Methoden, Obst aufzubehalten, sind nicht in allen Gegenden brauchbar, sondern leiden ihre Abänderung nach Beschaffenheit der Oerter und der Trauben. Die Alten

pfleg-

pflegten die Bienentrauben, die röthlichen, die grösseren Amineischen und Gallischen Trauben, und überhaupt die von grosser Art waren, nnd harte und wenige Kerne hatten, gemeiniglich in Gefässen aufzubewahren, itzt pflegt man um Rom herum die Numistanischen dazu zu nehmen. Von diesen lieset man bey heiterem Himmel, wenn der Thau schon verdünstet ist, um 10 oder 11 Uhr, die besten und mittelmäßig reifen Trauben ab, aber ja bey abnehmendem Monde, und wenn er unter der Erde ist: dann legt man sie auf Flechten, so daß eine die andere nicht berührt; bringet sie ferner in das Haus, schneidet die schadhaften oder trocknen Beeren mit der Scheere weg, läßt die Trauben sich im Schatten etwas abkühlen, legt nach dem Verhältniß der Töpfe drey oder vier in einem, und verpicht den Deckel sorgfältig, daß er kein Wasser durchläßt. Dann stürzt man den Satz der schon ausgepreßten Beeren, wovon man die Kämme trennet, und die Beeren verhauet, in ein Faß, setzt die Töpfe unten hinein, aber so weit von einander, daß die Weinbeeren dazwischen eingepreßt werden können. Wenn man hievon eine dicke Lage auf die Töpfe gemacht hat, so legt man eine neue

Schicht

Schicht Töpfe, und erfüllet mit Abwechselung der Töpfe und Weinhülsen das ganze Faß. Oben bis an den Rand preßt man noch Weinbeeren ein, legt einen Deckel auf, und verschmiert ihn mit Asche, die nach Gypsart zubereitet ist. Bey dem Kauf der Töpfe gebe man Achtung, daß sie kein Wasser ziehen oder schlecht gebrannt sind, weil die Weintrauben verderben, wenn das Wasser durchdringen kann. Wenn man einen Topf davon gebrauchen will, muß man die ganze Lage wegnehmen, denn regt man die eingepreßten Weinbeeren einmal, so werden sie bald sauer, und verderben die Trauben.

Vier und vierzigster Abschnitt.

Auf die Weinlese folgen die Herbstbeschäftigungen, welche die Sorgfalt der Haushälterinn erfodern. Ich weiß wohl, daß ich in diesem Buche vieles nicht berührt habe, was Cajus Matius sorgfältig beschrieben hat. Dieser hatte die Einrichtung eines Tisches in der Stadt, und eines prächtigen Gastmahls zum Augenmerk, und schrieb drey Bücher, wovon er eines den Koch, das andere den Kellermeister, das dritte den Conditor nannte.

Ich

Ich bleibe aber bey dem stehen, was ohne grosse Kunst und Kosten auf dem Lande kann veranstaltet werden, wohin vornehmlich die Aufbewahrung aller Arten von Obst gehört.

Ich will von den Granaten anfangen. Verschiedene drehen die Stiele derselben an dem Baume um, damit die Granaten nicht vom Regen bersten, aufspalten und verderben, und binden sie an die großen Zweige fest, damit sie unbewegt bleiben, endlich ziehen sie Ginstnetze über den Baum, damit die Raben, Krähen oder andere Vögel den Granaten nicht beykommen können. Einige stecken die am Baum sitzende Granaten in kleine Töpfe, verschmieren diese mit Spreuleim, und lassen sie so am Baume hangen. Andere umgeben jede Granate mit Heu oder Stroh, beschmieren solches dick mit Spreuleim, und binden sie, wie gesagt, an grössere Zweige, damit sie nicht vom Winde beweget werden. Alles dieses muß bey hellem Wetter geschehen, und wenn kein Thau mehr ist. Weil aber die Bäume dabey verletzt werden, so ist es besser, dieser Methode überall nicht zu folgen, oder doch nicht einige Jahre nach einander, da man die Granaten auch vom Baume ohne Schaden aufbewahren kann. Man macht

nemlich

nemlich im Hause an einem sehr trocknen Orte kleine Gräben von drey Fuß, wirft etwas von der kleingemachten Erde wieder hinein, worin man kleine Hollunderzweige pflanzet. Sodann nimmt man die Granaten bey heller Witterung ab, und steckt sie mit dem Stiele in den Hollunder, weil derselbe ein so lockeres und holes Mark hat, daß er diese Stiele leicht annimmt. Man sehe aber dahin, daß die Granaten nicht über vier Finger breit von der Erde sind, und sich unter einander nicht berühren. Auf die Grube wird ein Deckel gelegt, mit Spreuleim verschmiert, und die aufgegrabene Erde oben aufgeschüttet.

Mit einem Fasse kann man es eben so machen, wenn man das Faß bis zur Helfte mit lockerer Erde, oder wie andere wollen, mit Flußsand erfüllet, und sodann, wie oben gezeigt ist, verfähret.

Der Carthaginenser Mago giebt die Regel, Meerwasser sehr heiß zu machen, die in Leinwand und Ginst gewickelte Granaten eine kurze Zeit in solches einzutunken, bis sie die Farbe verändern: dann nimmt man sie heraus, trocknet sie drey Tage an der Sonne, hängt sie an einem kalten Ort auf, und wenn man sie gebrauchen will, läßt man sie einen

Tag

Tag und Nacht vorher in süßem kalten Wasser weichen.

Eben dieser Mago giebt auch folgendes Mittel an: Man soll die Granaten mit wohl durchgearbeiten Töpferleim (257) dick beschmieren, und sobald der Leim trocken geworden ist, an einem kalten Ort aufhängen, vor dem Gebrauch aber ins Wasser legen, damit sich der Leim ablöse. Diese Mehode erhält die Granaten ganz frisch.

Auch räth Mago an, in einen neuen irdenen Krug Sägespäne von Pappeln und Eichen zu werfen, und die Granatäpfel so darauf zu legen, daß die Sägespäne dazwischen fest gepreßt werden können. Auf die erste Lage wirft man wieder Sägespäne, auf diese eine neue Schicht Granaten, bis das Gefäß voll ist, da man denn einen Deckel auflegt, und mit dickem Leim wohl verschmiert. Alle Früchte, welche dauren sollen, müssen mit

(257) Ich weiß, daß man Kirschen oder Pflaumen in zerlassenes Wachs getunkt, und dadurch viele Monate unbeschädigt erhalten hat, nur sind sie etwas überreif geworden. Um dem zuvorzukommen, müßte man nur solche dazu nehmen, welche noch nicht völlig reif, aber doch der Reife nahe wären.

mit den Stielen abgebrochen werden, und wenn es ohne Schaden des Baums geschehen kann, auch mit den kleinen Zweigen, weil dieses viel zu ihrer Dauer beyträgt.

Viele nehmen sie mit den Zweigen vom Baum, bekleben die Aepfel sorgfältig mit Töpferleim, und lassen sie so an der Sonne trocknen. Sollte der Töpferleim Risse bekommen, so werden solche mit Leim verschmiert, und die getrockneten Zweige an einem kalten Orte aufgehangen.

Fünf und vierzigster Abschnitt.

Die Quitten werden von vielen auf gleiche Art, wie die Granaten, in Gruben oder Gefässen aufgehoben. Einige umwickeln sie mit Feigenblättern, schlagen Töpferleim und Oelschaum unter einander, bestreichen die Quitten damit, lassen sie trocknen, und verwahren sie auf dem Boden an einem kalten und trocknen Orte. Andere legen sie in neue Schüsseln, so daß keine die andere berührt, und begiessen sie mit trocknem Gypse.

Ich habe aber kein Mittel gewisser und besser gefunden, als wenn die reifsten Quitten, welche ohne Fehler und Flecken sind,

bey hellem Himmel und abnehmendem Mond, abgenommen werden: die zarte Wolle, welche an den Schalen sitzt, wird abgewischt, und sie selbst in ein steinernes Gefäß mit sehr weiter Oeffnung sanft und weit aus einander gelegt, daß sie sich nicht stossen können. Wenn das Gefäß bis oben voll ist, legt man queer über Weidenstangen, welche die Quitten niederdrucken und verhindern, daß sie sich nicht erheben können, wenn etwas flüßiges dazu kommt. Sodann füllet man das Gefäß mit dem besten und flüßigsten Honig an, so daß es über den Quitten stehet. Diese Methode erhält nicht nur die Quitten selbst, sondern liefert auch einen Saft von meetähnlichem Geschmack, welchen man bisweilen im Fieber ohne Schaden geben kann. Man nennet ihn Quittenhonig. Nur müssen die Quitten, welche man im Honig aufbewahren will, nicht unreif seyn: sonst verhärten sie sich, und werden unbrauchbar. Einige schneiden sie mit einem knöchernen Messer von einander, und nehmen die Saamenkerne heraus, weil sie glauben, daß sie dadurch angehen. Dieses ist aber unnöthig, und meine vorgeschlagene Methode ist so sicher, daß, wenn auch schon ein Wurm in einer Quitte ist, er doch nach

Zu=

Zugiessung des Honigs, nicht weiter um sich frißt, weil das Honig, seiner Natur nach, dem Bösen wiederstehet, und solches nicht weiter um sich greifen läßt, wie denn menschliche Körper dadurch viele Jahre unverletzt erhalten werden.

Auf gleiche Weise können andere Arten von Aepfeln, als die runden, die Sestianischen, die Honigäpfel und die Matianischen aufbewahret werden. Weil aber das, was man auf diese Art einmacht, zu süß wird, und seinen natürlichen Geschmack nicht behält, so läßt man zu dem Behuf große Kasten von der Art, worin man die besten Kleider verwahrt, machen, setzt sie auf den Boden an einen kalten und trocknen Ort, wo kein Rauch noch böser Geruch hinkommen kann, und legt obgedachte Aepfel hinein, daß die Blume oben, und der Stiel unten kommt, so wie sie auch auf dem Baume wachsen: keiner darf aber den andern berühren. Man beobachte ferner, jede Gattung in einen besondern Kasten zu legen: denn viele Gattungen, die bey einander liegen, stimmen nicht wohl überein, und verderben geschwinder, wesfalls auch Wein von vermischten Traubenarten nicht so dauerhaft ist als reiner Wein von Amineischen oder

Bienentrauben, oder auch der von der schlechtesten Gattung, wenn er nur unvermischt ist. Sind die Aepfel in den Kasten eingelegt, so legt man den Deckel darauf, und verschmiert ihn wohl mit Spreuleim, um den Zugang der Luft zu verhindern.

Einige behalten die Aepfel in Sägespänen von Pappeln oder Tannen auf, so wie ich oben von anderem Obste angeführt habe. Zu dieser Absicht muß man aber die Aepfel nicht reif, sondern wenn sie noch herbe sind, abnehmen.

Sechs und vierzigster Abschnitt.

Wenn man Alant einmachen will, nimmt man die Wurzeln im October, da sie reif sind, aus der Erde, wischt den Sand mit einem Tuche von grober Leinwand oder Haaren ab, schabet sie überhaupt mit einem scharfen Messer ab, und schneidet die dicksten Wurzeln, nach Maaßgebung ihrer Grösse, in zwey oder drey Stücke, eines Fingers lang. Darauf läßt man sie mit Eßig in einem ehernen Gefässe mäßig kochen, doch so, daß die Wurzeln nicht anbrennen, läßt sie nächstdem drey Tage im Schatten trocknen, legt sie in einen gepichten Topf, gießt so viel Rosinenwein, oder gesottenen

sottenen Wein zu, bis er oben schwimmt, legt ein dickes Polster von Saturey auf, vermacht das Gefäß, und bindet eine Haut darüber.

Eine andere Art, den Alant einzumachen, ist folgende. Wenn man die Wurzeln abgeschabt, in Stücke geschnitten, und drey oder vier Tage im Schatten getrocknet hat, legt man sie in ungepichte Gefässe und Saturey dazwischen und oben darauf. Ferner vermischt man sechs Theile Eßig, einen Theil von der schwächern Weintinktur, eine Unze gekochtes Salz, und läßt die Wurzeln darin weichen, bis sie nicht mehr bitter schmecken: nimmt sie sodann heraus, trocknet sie wieder fünf Tage im Schatten, gießt in einen Topf den Bodensatz von Weinhefen, oder auch von Weinmeet und den vierten Theil so viel gute Weintinktur, und setzt es zum Feuer. Wenn es aufkocht, wirft man die Alantwurzeln hinein, nimmt es gleich vom Feuer weg, und rührt es mit einem hölzernen Stecken um, bis es völlig kalt ist. Sodann gießt man es in einen andern gepichten Topf, legt einen Deckel auf, und ziehet eine Haut darüber.

Die dritte Methode, Alant einzumachen, ist folgende. Wenn die Wurzeln gehörig ab-

geschabt sind, schneidet man sie in kleine Stücke, und löst sie in Salzlake weichen, bis sie in die Bitterkeit verlieren. Darauf gießt man die Lake ab, macht die besten und reifsten Sporäpfel, woraus man die Saamenkerne genommen hat, klein, und vermischt sie mit dem Alant, gießt Rosinen Wein, oder von der besten Weintinktur zu, uod vermacht das Gefäß.

Einige pflegen den Alant, wenn er eingemacht, und in Salzlake eingeweicht gewesen ist, zu trocknen, und mit kleingemachten in Weintiktur oder Honig gekochten Quitten zu vermischen, sodann Rosinenwein oder Weintinctur aufzugiessen, und über den Deckel eine Haut zu ziehen.

Sieben und vierzigster Abschnitt.

Das Einmachen der Oliven. Die herbe harte Sorte wird im September oder October, zur Zeit der Weinlese, gestoßen, ein wenig in warmem Wasser geweicht, dann ausgedruckt, mit dem Saamen von Fenchel und Mastix, und mit gekochtem Salz mäßig vermischt, in einen Topf gelegt, und frischer Most aufgegossen. Oben auf die Oliven legt man

man einen Bündel von grünen Fenchel, und tunkt ihn unter, daß er auf die Oliven druckt, und das Nasse überher stehet. Am dritten Tage kann man Oliven, die auf diese Art eingemacht sind, schon gebrauchen. Die weisse harte, oder die runde, oder die längliche, oder die königliche, werden, ehe man sie stößt, in kalte Lake getaucht, damit sie die Farbe nicht verlieren. Hat man nun genug vorräthig, um einen Eimer damit anzufüllen, so legt man einen Bündel trockenen Fenchel auf den Boden des Gefäßes. In einem andern Gefäß muß man ausgemachten und gesäuberten Saamen von grünem Fenchel und Mastix haben. Dann nimmt man die Oliven aus der Lake, druckt sie aus, und wirft sie in Vermischung mit den benannten Saamen in den Eimer. Wenn man damit bis an den Hals gekommen ist, legt man Deckel von grünen Fenchel auf, und gießt zween Theile frischen Most, und einen Theil Salzlake, mit einander vermischt, zu. Die Oliven, welche so eingemacht sind, kann man das ganze Jahr gut gebrauchen.

Einige stoßen die Oliven nicht, sondern schneiden sie mit einem scharfen Rohre, welches zwar mühsamer, aber auch besser ist,

weil die Oliven weisser bleiben, da sie hingegen bey dem Zerstoßen fleckig werden.

Andere thun zu den Oliven, sie mögen gestoßen oder geschnitten seyn, etwas gekochtes Salz und die obgedachten Saamenkörner, und giessen Weintinctur oder Rosinenwein, oder wenn es vorräthig ist, Honigwasser zu, dessen Verfertigung ich oben in diesem Buche gezeiget habe. Im übrigen verfahren sie auf die gewöhnliche Art.

Von den harten oder Königsoliven muß man die weissesten, und welche keine Flecken haben, mit der Hand abnehmen, und in ein Gefäß auf untergestreueten trocknen Fenchel werfen, und den Saamen von Fenchel und Mastix dazwischen legen: wenn das Faß bis oben voll ist, wird Salzlake zugegossen, die Oliven durch ein Stoppwerk von Rohrblättern niedergedruckt, daß die Jauche in die Höhe tritt: sodann gießt man abermal Salzlake zu, bis der Eimer voll ist. Diese Oliven sind an sich selbst nicht angenehm, können aber sehr wohl bey eingemachten Sachen gebraucht werden, welche an prächtigen Tafeln gewöhnlich sind: denn man nimmt sie erforderlichen Falls aus dem Faß, stößt sie, und giebt

giebt ihnen einen jeden Geschmack, den man will.

Die meisten pflegen Schnittlauch, Raute, zarte Petersilie und Münze klein zu schneiden, und mit gestoßenen Oliven zu vermengen, ein wenig gepfefferten Eßig, und etwas mehr Honig oder Meet hinzu zu thun, alles mit frischem Oel anzufeuchten, und mit grüner Petersilie zu bedecken.

Andere thun zu jedem Eimer so abgelesener Oliven anderthalb Schaalen Salz, legen Fenchel unter, werfen Mastixsaamen zu, füllen den Eimer bis an den Hals mit Oliven, giessen nicht sehr scharfen Eßig zu, und wenn der Eimer fast voll ist, werden die Oliven mit einem Stoppwerk von Fenchel niedergedruckt, und der Eimer ganz voll Eßig gegossen. Am vierzigsten Tage gießt man alles Nasse ab, und füllt die Eimer wieder mit drey Theilen Weintinctur, mit einen Theil Eßig vermischt. Auch ist eine bewährte Methode, wenn man die Oliven von der weissen harten Art durch die Salzlake erweicht hat, diese abzugiessen, und die Eimer mit zween Theilen Weintinctur und einem Theil Eßig wieder anzufüllen. Man kann sich dieser Me-

thode auch bey den königlichen oder runden Oliven bedienen.

Noch andere vermischen einen Theil Lake, und zween Theile Eßig, um die harten Oliven einzumachen. Will man sie so gebrauchen, werden sie angenehm genug schmecken, doch wenn man sie aus der Lake nimmt, kann man sie einmachen, wie man sonst will.

Die harten Oliven bricht man mit dem Stiel ab, ehe sie sich färben, und ganz reif werden, und legt sie in das beste Oel, da sie denn nach einem Jahr noch als frische Oliven schmecken. Einige pflegen sie auch, wenn sie aus dem Oel genommen werden, mit klein gestoßenem Salz zu bestreuen, und als frische Oliven aufzusetzen.

Man hat noch eine Art einzumachen, welche in den Griechischen Städten gebräuchlich ist, und Epityrum genannt wird. Sobald die harte oder runde Olive die weisse Farbe verliert, und gelblich wird, nimmt man sie bey heller Witterung mit der Hand ab, breitet sie in Wannen einen Tag im Schatten aus, sucht die etwann daran noch sitzenden Stiele, Blätter und Zweige ab: am folgenden Tage sichtet man die Oliven, legt sie in einen Sack, bringt sie unter den Kelterbaum,

und

und preßt sie so heftig, daß aller Oelschaum heraus dringt, läßt sie bisweilen auch wohl eine ganze Nacht und den folgenden Tag unter der Presse, damit aller Saft ausgedruckt werde. Wenn die Haut abgelöset ist, nimmt man die Oliven heraus, thut zu jedem Himten eine Schaale gekochtes und gestoßenes Salz, Mastixsaamen, Raute, im Schatten getrocknete Fenchelblätter, klein geschnitten, und läßt alles zusammen drey Stunden stehen, bis die Oliven das Salz einigermaaßen einziehen, gießt ferner so viel wohlschmeckendes Oel zu, bis die Oliven damit bedeckt werden, drückt oben darauf eine Bündel trocknen Fenchel, so daß das Oel oben stehet. Zu dieser Art einzumachen, muß man neue irdene ungepichte Gefäße in Bereitschaft haben, und solche vorher mit Fett ausschmieren, wie bey den Oelmaaßen geschiehet, damit das Oel nicht einziehen könne, worauf man sie trocknen läßt.

Acht und vierzigster Abschnitt.

Nun folgt die Winterkälte, da die Haushälterin sowohl mit dem Oelmachen, als der Weinlese zu thun hat. Weil ich schon den

Anfang gemacht habe, will ich von dem Einmachen der Oliven handeln, und gleich darauf zeigen, wie das Oel zubereitet werde.

Die harten Oliven, oder die runden, an einigen Orten auch die Naevischen, werden zu Gastmählern eingemacht. Wenn sie schwarz werden, aber noch nicht völlig reif sind, lieset man sie bey heiterer Witterung mit der Hand ab, sichtet sie, suchet die fleckigen, schadhaften und kleinen aus, thut zu jedem Himten anderthalb Schaalen frisches Salz, schüttet sie in Weidenkörbe, und oben darauf häufiges Salz, so daß die Oliven damit bedeckt sind; so läßt man sie dreyßig Tage zusammen schwitzen, bis aller Oelschaum abtröpfelt: hernach werden sie in ein anderes Gefäß gegossen, das Salz mit einem reinen Schwamm von den Oliven gewischt, und die Oliven in das Gefäß gelegt, worin sie bleiben sollen: dieses wird mit schwächerer oder starker Weintinctur angefüllet, und ein Deckel von trockenem Fenchel oben aufgelegt, um die Oliven niederzudrucken.

Die meisten vermischen drey Theile Weintinctur oder Honig, und einen Theil Eßig; andere geben zween Theile zu einem Theile Eßig, und machen die Oliven damit ein.

An-

Andere pflegen die schwarzen Oliven in eben dem Verhältniß, wie oben gezeigt ist, zu salzen, und sie so in die Körbe zu legen, daß mit untermischtem Mastixsaamen Lagen von Oliven und Salz bis oben hinan abwechseln.

Wenn nach 40 Tagen die Oliven allen Oelschaum ausgeschwitzet haben, werden sie in ein anderes Gefäß geworfen: man sondert die Oliven von dem Mastixsaamen, und wischt sie mit einem Schwamm ab, damit kein Salz daran bleibe. Denn legt man sie in einen Eimer, gießt starke oder schwächere Weintinctur, oder Honig zu, wenn es vorräthig ist, im übrigen aber verfährt man oberwehntermaaßen.

Zu jedem Himten Oliven thut man eine Schaale reifen Aniessaamen und Mastix, und ein Kleinmaaß Fenchelsaamen, und in Ermanglung dessen klein geschnittenen Fenchel selbst nach Gutdünken.

Man vermengt auch mit jedem Himten Oliven anderthalb Schaalen gekochtes aber nicht gemahlnes Salz, legt sie in den Eimer, stopfet ihn mit Fenchelbündeln zu, wälzet ihn täglich auf der Erde, und läßt den Oelschaum allezeit um den dritten oder vierten Tag ab. Nach 40 Tagen thut man sie in ein an-

anderes Gefäß, und sondert sie von dem Salz ab, ohne doch es mit den Schwamm abzuwischen, sondern, so wie man die Oliven herausnimmt, legt man sie, mit Klümpgen Salz untermengt, in das Gefäß. Oben auf kommt dickes Stopfwerk, und so setzt man sie bis zum Gebrauch in die Vorrathskammer.

Die Oliven, welche gleich in Lake gelegt sind, da man sie abgelesen hat, nehme man aus der Lake, wenn sie erweicht sind, wische sie mit einem Schwamm ab, schneide mit grünem Rohr zwey oder drey Löcher hinein, und lege sie drey Tage in Eßig: am vierten Tage wische man sie wieder mit einem Schwamm ab, und lege sie in ein neues Gefäß oder Kessel, auf dessen Boden Petersilie und etwas Raute gestreuet wird. Darauf schneidet man die Oliven in Stücke, und wenn das Gefäß voll ist, füllet man es bis oben hinauf mit Weintinctur. Oben auf legt man zarte Lorbeerzweige, um die Oliven niederzudrucken. Nach zwanzig Tagen kann man sie gebrauchen.

Neun und vierzigster Abschnitt.

Die schwarzen Oliven werden, wenn sie recht reif sind, bey hellem Wetter abgelesen, und

und einen Tag auf Schilfrohr im Schatten hingelegt, da man die schadhaften wegnimmt, und die Stiele, Blätter und Zweige aussucht. Am folgenden Tage werden sie wohl gesichtet, damit die darunter befindlichen Unreinigkeiten davon abgesondert werden. Ferner legt man die ganzen Oliven in einen neuen Beutel, bringt sie unter den Kelterbaum, und läßt sie die ganze Nacht auspressen. Am folgenden Tage schüttet man sie unter die reinste hangende Mühle, damit der Kern nicht zerquetschet werde. Wenn sie zu einem Brey geworden sind, vermischt man gekochtes und mit der Hand zerriebenes Salz mit den übrigen trocknen Würzungen, als Bockshornkraut, Kümmel, Fenchelsaamen, Egyptischen Anies. Auf jeden Himten Oliven ist eine halbe Schaale Salz genug: damit sie nicht trocken werden, gießt man Oel auf, und dieses geschiehet so oft, als es scheinet, daß sie trocken werden wollen.

Die eingemachten harten Oliven sind unstreitig vom besten Geschmack: nur erhält sich der Geschmack nicht länger unverändert, als zween Monate. Andere Arten, als nemlich die Licinischen und Culminischen, scheinen hiezu bequemer zu seyn. Für die vorzüg-

lichste

lichste zu diesem Behuf wird die Calabrische Olive gehalten, welche einige wegen der Aehnlichkeit die kleine wilde Art nennen.

Funfzigster Abschnitt.

Gemeiniglich ist bey dem Anfange des December die Hälfte der Oelarbeit gethan: denn vorher macht man das herbe, oder sogenannte Sommeröl; um den Anfang des Decembers das grüne; und hernach das reife.

Herbes Oel zu machen ist für den Landmann nicht rathsam, weil es nicht gut lohnt; es sey denn, daß der Wind die Oliven abwirft, und man genöthiget wird, sie aufzulesen, ehe sie vom zahmen und wilden Vieh verzehrt werden.

Grün Oel zu machen, ist aber sehr vortheilhaft, weil es ziemlich viel giebt, und die Einkünfte des Herrn fast verdoppelt. Sind die Oelgärten groß, so muß man einen Theil der Früchte völlig reif werden lassen.

Den Ort, wo das Oel gemacht wird, habe ich schon im ersten Buche beschrieben: ich muß aber doch noch etwas hieher gehöriges berühren, was dort nicht angeführt ist.

Man

Man muß nemlich ein Behältniß haben, wohin die Oliven gebracht werden. Zwar sollte billig, was jeden Tag abgelesen wird, sogleich zur Mühle und Presse gebracht werden: allein, bisweilen ist die Menge der Oliven so groß, daß die Keltern der Arbeit nicht vorkommen können. Man muß also einen Boden haben, wohin man die Früchte bringen kann. Dieser muß wie ein Kornboden beschaffen seyn, und viele besondere abgetheilte Räume enthalten, nach Maaßgebung der Anzahl Oliven, damit sie abgesondert werden, und die Olivensammlung eines jeden Tages besonders verwahrt werden kann. Der Boden dieser Behältnisse muß mit Steinen oder Ziegeln belegt seyn, und abhängig angelegt werden, damit alle Feuchtigkeit durch Gänge oder Röhren abfliessen kann: denn der Oelschaum ist dem Oel schädlich, und verdirbt den Geschmack desselben, wenn er in der Olive bleibt. Wenn die Behältnisse vorgedachtermaaßen eingerichtet sind, legt man auf ihren Boden kleine Bretter, einen halben Fuß von einander, und auf selbige dicke Rohrdecken, welche keine Beere durchfallen lassen, und die Last der Oliven tragen können. Unter den Rinnen, durch welche der Oel-

schaum abfließt, soll das Estrich eines jeden Behältnisses eine Hölung oder kleine Grube vorstellen, oder es muß ein holer Stein daselbst liegen, in welchem alles, was abfließt, stehen bleibt, und ausgeschöpft werden kann. Auch müssen Kübel oder Fässer im Hause in Bereitschaft seyn, wo jede Art des Oelschaums besonders verwahrt wird, sowohl die, welche unvermischt abfließt, als die, welche schon mit Salz vermischt ist, weil beyde Arten zu mancherley Gebrauch dienen.

Zum Oelmachen ist eine Mühle brauchbarer als eine Trotte, und eine Trotte dienlicher als ein Preßtrog oder Preßkufe. (258) Die Mühlen lassen sich sehr leicht regieren, weil sie nach der Größe der Beeren auf- oder niedergelassen werden können, damit der Kern nicht zerquetscht werde, weil solches den Geschmack des Oels verderben würde. Mit der Trotte wird mehr und auf eine leichtere Art beschickt, als mit der Kufe oder dem Troge. Man hat noch ein Werkzeug, welches einem auf-

(258) Wir kennen die alten Geräthschaften zum Oelmachen nicht: ich weiß also nicht, ob meine deutschen Ausdrücke genau eben das sagen, was die lateinischen Mola, trapetum, canalis, solea.

aufgerichteten Dreschwagen ähnlich ist, ein Stößel genannt wird, und zur Verrichtung dieser Arbeit nicht unbequem ist: nur wird es oft schadhaft, und wird in seinen Verrichtungen gehindert, wenn man zu viel Oliven hineinthut.

Man braucht diese Maschinen nach den Umständen und der Gewohnheit der Gegenden. Aber die Mühle und Trotte sind die besten.

Ich habe nöthig gefunden, dieses vorher zu berühren, ehe ich von dem Oelmachen handele. Nun komme ich auf die Sache selbst, obgleich vieles vorbey gelassen ist, das, so wie vor der Weinlese, also auch vor der Oelerndte beschickt werden muß, als nemlich der Holzvorrath, welcher vorher herbey geschaft werden muß, damit, bey sich eräugendem Mangel, die Leute nicht dürfen von der Arbeit genommen werden; ferner Leitern, Körbe, große Gefäße zu zehn und drey Himten, um die Oliven darin zu sammlen, Preßbeutel, Stricke von Hanf und Ginst, eiserne Kellen, womit man das Oel abschöpft, Deckel zu den Oelgefäßen, große und kleine Schwämme, kleinere Krüge, um das Oel darin zu tragen, Rohrdecken, um die Oliven darauf zu schütten, und wenn noch sonst einige Stücke

sind, die mir itzt nicht beyfallen. Dieses alles und noch viel mehr muß in Bereitschaft seyn: denn bey dem Gebrauch wird vieles verdorben, und die Zahl nimmt ab: wenn nun ein Stück fehlt, da man es nöthig hat, so wird die Arbeit unterbrochen. Jedoch ich kehre zu meiner versprochenen Anleitung zurück.

Wenn die Oliven anfangen sich zu färben, und einige zwar schon schwarz, die meisten aber noch weiß sind, muß man sie bey hellem Wetter mit den Händen abnehmen, auf untergelegten Matten oder Rohrdecken sichten und säubern, und sie sorgfältig gereinigt nach der Oelpresse bringen, die ganzen Oliven in neue Preßbeutel werfen und unter den Druckbaum legen, damit so viel, als in einer kurzen Zeit geschehen kann, ausgepreßt werde. Hat sich dadurch die Haut los gegeben, so erweicht man sie, indem man zwo Schaalen frisches Salz in jeden Himten wirft, und den Saft nach Landesgewohnheit zwischen graden Hölzern oder in neuen Beuteln ausdruckt. Was sodann zuerst in den runden Kessel abfließt, (denn dieser ist dem viereckten bleyernen oder steinernen Kübel vorzuziehn,) muß

allezeit ausgeschöpft und in irdene hiezu gemachte Gefäße gegossen werden.

In der Oelkammer müssen drey Reihen von Gefäßen seyn: in die erste kommt das beste und zuerst ausgepreßte Oel; in die zweyte und dritte, das Oel von der zweyten und dritten Auspressung. Denn es ist wesentlich nöthig, das Oel, welches durch die zwote oder gar durch die dritte Auspressung gewonnen wird, nicht mit dem von der ersten zu vermischen, weil jenes von weit besserem Geschmack ist, und mit geringerer Anstrengung des Druckbaums fast von selbst abtrieft. Wenn das Oel in den ersten Gefäßen, worin es abgegossen ward, eine Zeitlang gestanden hat, so läutert der Oelschöpfer es in ein anderes Gefäß ab, und nächstdem wieder in andere, bis auf das letzte. Denn je öfter es durch das Umgiessen gelüftet und bewegt wird, desto flüßiger und mehr vom Oelschaum gereiniget wird es. Es ist genug, wenn in jeder Reihe dreyßig Gefäße sind, es möchten denn die Oelgärten sehr groß seyn, und mehr Gefäße erfordern.

Wenn bey kaltem Wetter das Oel mit dem Oelschaum zusammen gerinnet, so gebraucht man viel gekochtes Salz. Dieses macht das

Oel wieder flüßig, und sondert alle Unreinigkeit von ihm ab. Man darf dabey nicht fürchten, daß es salzig werden werde: denn so viel Salz man auch hinein wirft, so nimmt doch das Oel den Geschmack nicht an. Fällt eine starke Kälte ein, so kann es aber auf diese Art nicht aufgelöset werden. Man dörret daher Salpeter, wirft ihn klein gerieben hinein, und rühret ihn unter das Oel: dadurch wird der Oelschaum flüßig.

Einige sonst gute Oelverständige bringen nicht die ganzen Oliven unter die Presse, in der Meynung, es gehe etwas Oel verloren, weil durch das Gewicht des Druckbaums nicht bloß der Oelschaum ausgepreßt wird, sondern auch etwas Oel mit wegfließt.

Ueberhaupt mache man sich zur Regel, keinen Rauch oder Ruß in das Kelterzimmer oder die Oelkammer kommen zu lassen, wenn man das grüne Oel macht: denn beydes ist schädlich, und erfahrne Oelschläger leiden kaum eine Lampe bey ihrer Arbeit. Die Kelter- und Oelkammer müssen daher so angelegt werden, daß sie gegen kalte Winde Schutz haben, da der Dunst des Feuers ihnen nicht zuträglich ist.

Für

Für Fässer und Tonnen zur Aufbewahrung des Oels muß man nicht sodann erst sorgen, wenn die Oellese es nothwendig macht; sondern sobald das Oel daraus verkauft ist, muß die Haushälterin Anstalt machen, sie von den Hefen und Oelschaum, der sich etwa auf dem Boden gesetzt hat, zu reinigen, und ein paarmal mit warmer Lauge auswaschen zu lassen: doch muß diese nicht zu heiß seyn, weil sonst das Wachs an den Gefäßen abgehen möchte. Darauf werden sie mit den Händen gelinde mit laulichem Wasser abgerieben, oft ausgewaschen, und endlich alle Nässe mit einem Schwamm abgewischt.

Einige lassen Töpferthon im Wasser zergehn, daß er so dünne wird, als flüßige Hefen, beschmieren damit die Gefäße inwendig, wenn sie ausgewaschen sind, und lassen sie trocknen.

Sollen die Gefäße nun gebraucht werden, so wäscht man sie vorher mit reinem Wasser aus, einige vorher mit Oelschaum, und hernach mit Wasser: dann müssen sie trocknen. Man untersucht ferner, ob die Fässer aufs neue gewichset werden müssen. Die Alten hielten solches ungefehr alle 6 Jahre für nothwendig: ich finde solches aber nicht thunlich.

Denn neue Fässer nehmen zwar, wenn man sie heiß macht, das geschmolzene Wachs sehr leicht an; ich sollte aber nicht glauben, daß alte Fässer wegen der Oelfettigkeit gewichset werden könnten. Die Landwirthe itziger Zeiten verwerfen das Wichsen überall, und halten für zuträglicher, die neuen Fässer mit flüßigem Gummi zu bestreichen, und wenn sie getrocknet sind, mit weissem Wachs auszuräuchern, damit sie nicht faulen. Dieses Durchräuchern wird wiederholt, so oft frisches Oel in die Gefäße gegossen wird, sie mögen alt oder neu seyn.

Wenn die Fässer oder Tonnen einmal dick mit Gummi ausgeschmiert sind, lassen es viele hiebey bewenden: wie denn auch ein Gefäß, welches einmal Oel eingesogen hat, keinen Gummi mehr annimmt, weil es die Fettigkeit des Oels nicht zuläßt.

Nach dem December um den Anfang des Jenners werden die Oliven auf eben die Art, wie oben angezeigt ist, abgenommen, und sogleich ausgepreßt: denn in der Vorrathskammer erhitzen sie sich geschwinde, weil durch den Winterregen mehr Oelschaum darin erzeugt wird, welches schädlich ist. Man verhüte also, daß kein schlechtes Oel daraus

wird.

wird. Dieses wird blos dadurch vermieden, wenn man die Oliven, so wie sie aus dem Oelgarten kommen, in die Mühle bringt, auspreßt, und ferner nach obgedachter Vorschrift verfähret.

Die meisten Landwirthe stehen in der Meynung, die Oliven wüchsen, wenn man sie auf der Vorrathskammer liegen liesse: dieses ist aber eben so falsch, als daß das Korn in der Scheure wächset, und der alte Porcius Cato widerlegt diese Erdichtung auf folgende Weise. Er behauptet, die Oliven werden runzlich und kleiner, wenn sie auf dem Boden liegen: wenn daher ein Landmann die Oliven von einer Oellese auf den Boden bringe, und sie nach vielen Tagen nachmessen wolle, so habe er das vorige Maaß des Vorraths vergessen, und lege also aus einem andern Haufen so viel Oliven zu, als an dem Maaß fehlen, dadurch scheine es, daß die Oliven, welche gelegen haben, mehr Oel geben, als die frischen, da man doch in der That viel mehr Oliven dazu genommen habe.

Jedoch gesetzt, es sey auch gegründet, so gewinnt man doch allezeit mehr durch den höhern Werth des grünen Oels, als durch die Menge des schlechten. Und Cato sagt auch, wenn

man im Gewichte oder im Maaß mehr Oel erhält, rechnet aber, wie viel Oliven man dazu genommen hat, so wird man keinen wirklichen Vortheil, sonderu Schaden haben. Man trage daher kein Bedenken, die abgelesenen Oliven baldmöglichst in die Mühle und unter die Presse zu schaffen.

Ich weiß aber wohl, daß man auch schlechteres Oel machen müsse, denn wenn die Oliven von Würmern zerfressen werden und abfallen, oder durch Ungewitter und Regen in den Koth fallen, so nimmt man seine Zuflucht zum warmen Wasser, und macht einen Kessel heiß, damit die unreinen Beeren abgewaschen werden, doch muß das Wasser nicht siedend heiß, sondern nur mäßig warm seyn, damit der Geschmack des Oels besser sey: denn hat man die Oliven durchkochen lassen, so nimmt das Oel auch den Geschmack von den Würmern und andern Unreinigkeiten an. Wenn die Oliven damit abgespült sind, verfährt man im übrigen wie gesagt ist.

Das gute und schlechte Oel muß nicht in einerley Körben ausgepreßt werden: zu dem schlechten Oel braucht man alte, zu dem guten neue Körbe, und wenn die Olivensammlung von einem Tage ausgepreßt ist, müssen die

Körbe

Körbe sogleich mit siedend heissem Wasser zwey oder dreymal ausgespült, in fliessendes Wasser, wenn es vorhanden ist, untergetaucht, und mit Steinen beschweret werden, damit sie unter dem Wasser bleiben. Ist kein fliessendes Wasser vorhanden, so weicht man sie in Teiche, oder Schwemmen von reinem Wasser, und klopfet sie hernach mit Ruthen, damit die Unreinigkeit und der Schmutz sich losgebe, darauf wäscht man sie auf das neue aus, und läßt sie trocknen.

Ein und funfzigster Abschnitt.

Die Verfertigung des Moståls gehört zwar nicht in diese Zeit, ich habe sie aber doch hier abhandeln müssen, damit sie nicht auf eine unschickliche Weise unter die Weinzubereitungen käme. Man macht es folgendermaßen. Man schickt sich auf ein sehr grosses und entweder neues oder wenigstens recht starkes Oelfaß. Zur Zeit der Weinlese gießt man etwa 43 Quartier von dem besten und frischesten Most, und 80 Pfund Oel hinein, thut folgende Gewürze, nicht durchgesiebt noch gestossen, sondern nur in Stücken gebrochen, in einen Beutel von Binsen oder Leinwand,

und

und läßt ihn mit einem daran gebundenen Stein in den Most und Oel hinab. Das Gewicht des Gewürzes ist folgendes; Kalmus, Kameelheu, Cardamum, Balsamholz, Palmbaumrinde, Bockshornkraut, in alten Wein geweicht, und hernach getrocknet und gedörret, Binsenwurzeln, Griechische Violenwurzeln, Egyptischer Anies, von jedem gleichviel, nemlich fünf Viertelpfund. Dieses läßt man, wie gesagt, in einem Beutel in das Gefäß hinab, und verschmieret dieses. Wenn sich nach dem siebenden oder neunten Tage etwas Hefen oder Unreinigkeit in den Hals des Gefässes gesetzt hat, nimmt man es mit der Hand weg, und wischt es ab. Darauf läßt man das Oel ab, und gießt es in neue Gefässe, nimmt den Beutel mit den Gewürzen heraus, stößt diese in einem reinen Mörser, wirft sie kleingestossen wieder in das Faß, gießt eben so viel Oel auf, als vorher, vermacht das Gefäß und setzt es in die Sonne. Nach dem siebenden Tage schöpft man das Oel ab, und gießt den übrigen Most in ein gepichtes Gefäß, denn wenn er nicht sauer wird, kann man ihn dem kranken Rind- und anderem Vieh statt einer Arzney geben. Das wieder aufgegossene Oel hat keinen unangeneh-

men

men Geruch, und kann in Nervenkrankheiten gebraucht werden, sich täglich damit zu schmieren.

Zwey und funfzigster Abschnitt.

Verfertigung eines Oels zur Salbe. Ehe die Oliven schwarz werden, wenn sie anfangen sich färben zu wollen, aber noch keine Farbe angenommen haben, nimmt man mit der Hand vornemlich die Licinischen Oliven ab, wenn man sie hat, sonst die königlichen, und, in deren Ermanglung, die Culminischen, reinigt sie, bringt sie so ganz unter den Druckbaum, und läßt den Oelschaum auspressen. Dann läßt man die Oliven in einer hangenden Mühle zerquetschen, legt sie zwischen die Stöcke oder in einen neuen Beutel, bringt sie unter die Presse, drehet aber nicht zu, sondern das blosse Gewicht der Presse muß nur etwas ausdrucken. Was auf diese Weise abfließt, muß der Oelschläger alsobald von dem Oelschaum absondern, sorgfältig in neue Gefässe abgiessen, und das übrige von diesem Oel abläutern. Was nächstdem ausgepreßt wird, kann zur Speise, allein oder mit anderm Oel vermischt, gebraucht werden.

Drey

Drey und funfzigster Abschnitt.

Vom Oel ist ausführlich gnug gehandelt. Ich komme nun wieder auf kleinere Gegenstände.

Will man Vieh, und vornehmlich Schweine schlachten, so gebe man ihnen den Tag vorher nichts zu saufen: das Fleisch wird sodann trockner, da hingegen das eingesalzene Fleisch wässerig wird, wenn man sie vorher saufen läßt. Ist das Vieh, ohne gesoffen zu haben, geschlachtet, so nimmt man die unnöthigen Knochen heraus, um die Sülze dadurch besser und dauerhafter zu machen. Sodann wird das Fleisch mit gekochtem Salz eingesalzt, welches aber nicht zu klein seyn, sondern nur in einer schwebenden Mühle zerrieben seyn muß. Vornehmlich kommt an die Oerter viel Salz, wo Knochen geblieben sind: dann legt man die Rinken, oder Stücke auf ein Brett, und legt starke Gewichte darauf, daß alle Feuchtigkeit ausgedruckt wird. Am dritten Tage nimmt man das Gewicht weg, und reibt das gesalzene Fleisch fleißig mit den Händen, und bestreuet es mit kleingeriebenem Salze, ehe man es niederlegt: man unterläßt aber niemals, das Salz täglich einzureiben,

reiben, bis das Fleich gut geworden ist. Ist zu der Zeit, da man das Salz einreibt, helles Wetter, so kann man das Fleisch neun Tage im Salz liegen lassen. Ist aber Nebel oder Regen, so muß man das eingesalzene Fleisch am eilften oder zwölften Tage zum Wasser bringen, das Salz abschütteln, und das Fleisch mit süßem Wasser auswaschen, damit nirgends Salz sitzen bleibe. Dann läßt man es ein wenig trocknen, und hängt es auf die Fleischkammer, wo ein mäßiger Rauch ist, damit die etwa übrig gebliebene Feuchtigkeit völlig ausziehen könne. Die beste Zeit zum Einsalzen ist bey abnehmendem Mond um die Zeit des kürzesten Tages: doch kann es auch vor der Mitte des Februars geschehen. Man hat eine andere Art einzusalzen, welche zu allen Jahrszeiten, auch an warmen Orten, Statt findet, wobey man folgendes Verfahren beobachtet. Wenn man die Schweine einen Tag, ohne sie zu tränken, gelassen hat, schlachtet man sie, und brühet ihnen die Haare entweder mit heissem Wasser, oder mit kleinen brennenden Hölzgen ab, denn beydes gehet an. Das Fleisch wird in pfündige Stücke gehauen. Darauf streuet man gekochtes, aber, wie oben gesagt, nicht ganz klei-

nes

nes Salz unten in ein irdenes Gefäß, legt die Stücke Fleisch dicht bey und auf einander, zwischen jede Lage streuet man Salz, kommt man so bis an den Hals des Gefässes, so füllet man den übrigen Raum mit Salz, und druckt es mit starken Gewichten nieder. Dieses Fleisch hält sich beständig, und bleibt in seiner Lake, so wie andere eingesalzene Sachen.

Vier und funfzigster Abschnitt.

Man nimmt die rundesten Rüben, reinigt sie vom Unflat, schabt die oberste Haut ab, macht mit einem krummen Messer Kreuzschnitte hinein, wie bey dem Einmachen zu geschehen pflegt, streuet nicht allzufeines Salz in die Einschnitte, legt die Rüben in ein hölzernes oder irdenes Gefäß, bestreuet sie stark mit Salz, und läßt sie drey Tage liegen, bis sie ausschwitzen. Nach dem dritten Tage schmeckt man mitten aus der Rübe, ob das Salz eingezogen ist. Wenn sie salzig genug sind, nimmt man sie heraus, wäscht eine jede mit der darauf stehenden Lake ab, ist aber diese nicht zureichend, so giesset man Salzlake zu, und wäscht sie damit aus, legt die Rüben ferner in ein zwar nicht dicht, aber stark und

von

von dicken Weiden geflochtenes Gefäß, und legt oben ein solches Brett auf, wodurch sie bis auf den Boden zusammengepreßt werden können. Oben auf das Brett leget man schwere Gewichte, und läßt die Rüben eine Nacht und einen Tag trocknen. Sodann legt man sie in ein gepichtes irdenes oder gläsernes Gefäß, und bedeckt die Rüben mit aufgegoßnem Senf und Eßig.

Steckrüben können mit eben einer solchen Lacke als Rüben eingemacht werden, und zwar, wenn sie klein sind, ganz, wenn sie aber groß sind, werden sie durchgeschnitten. Beyde müssen eingemacht werden, wenn sie zart sind, ehe sie Saamenstengel und Blüthe treiben. Die kleinen Steckrüben legt man ganz in das Gefäß, die großen in drey oder vier Stücke geschnitten, gießt Eßig auf, und in ein Stübchen Eßig wirft man eine Schaale gekochtes Salz. Nach dem dreyßigsten Tage kann man sie brauchen.

Fünf und funfzigster Abschnitt.

Senfsaamen macht man sorgfältig rein, siebet ihn, wäscht ihn wohl mit kaltem Was-

ser und läßt ihn darauf zwo Stunden im Wasser liegen. Dann nimmt man ihn heraus, druckt ihn mit den Händen aus, wirft ihn in einen neuen oder wohl gereinigten Mörser und stößt ihn klein. Wenn dieses geschehen ist, häufet man ihn in der Mitte des Mörsers auf, druckt ihn mit der flachen Hand zusammen, macht Oefnungen in den Haufen, worauf lebendige Kohlen gelegt, und Salpeterwasser gegossen wird, damit alle Bitterkeit und Unreinigkeit heraus gezogen werde, legt sodann den Mörser auf die Seite, damit alle Feuchtigkeit abfliesse, gießt endlich scharfen weissen Eßig auf, rührt es mit der Mörserkeule unter einander, und seihet es ab. Diese Jauche ist am besten, Rüben einzumachen. Wenn man sie aber zum Essen brauchen will, muß man, sobald der Senf ausgewässert worden, frische Fichtenkerne und Mandeln hinzuthun, Eßig zugiessen, und sodann wohl stoßen. Im übrigen verfährt man, wie oben gesagt. Dieses giebt eine gute und schöne Tunke ab, denn sie ist ausnehmend weiß, wenn sie mit Sorgfalt gemacht ist.

Sechs und funfzigster Abschnitt.

Ehe der Selleri in Saat schiesset, nimmt man die Wurzeln desselben im Jenner oder Februar heraus, reinigt sie sorgfältig von der Erde, und legt sie in Eßig und Salz. Nach dem dreyßigsten Tage nimmt man sie heraus, macht die Rinde los, und wirft solche weg. Das Inwendige wird klein geschnitten, in ein gläsernes oder neues irdenes Gefäß gelegt, und mit einer Lake übergossen, welche folgendermaßen bereitet wird. Man nimmt Münze, Rosinen und kleine trockene Zwiebeln, zerstosset solche mit gedörretem Mehl und etwas Honig. Wenn alles klein ist, thut man zween Theile Weintinktur und einen Theil Eßig hinzu, gießt es in obgedachtes Gefäß, legt einen Deckel auf, und zieht eine Haut darüber. Will man die Wurzeln gebrauchen, so nimmt man sie mit der Lake heraus, und giesset Oel auf. Zu eben der Zeit, und anf gleiche Art können auch die Zuckerwurzeln eingemacht werdeln. Wenn man diese aber gebrauchen will, nimmt man sie aus dem Gefäß, und gießt Syrup von Honig und Eßig, und ein wenig Oel darüber.

Sieben und funfzigster Abschnitt.

Man thut in einen Mörser Saturey, Münze, Raute Coriander, Petersilie, Schnittlauch, oder in Ermangelung dessen, frische Zwiebeln, Laktucblätter, wilde Senfblätter, grünen Thymian, oder wilden Poley, grünen Poley, frischen und gesalzenen Käse. Dieses zusammen wird gestossen, mit ein wenig gepfefferten Eßig vermischt, in eine Schüssel gethan, und Oel darüber gegossen. Wenn man die obgedachten grünen Kräuter gestossen hat, wirft man Stücke von ausgemachten welschen Nüssen nach Gutdünken zu, vermischt etwas gepfefferten Eßig damit, und gießt Oel zu. Auch stößt man mit obgedachten Kräutern nicht zu stark gedörreten Sesam, vermischt damit gepfefferten Eßig, und gießt Oel darauf.

Gallischer oder anderer Käse wird klein geschnitten und zerrieben, mit Fichtenkernen vermischt, wenn man sie hat, sonst aber mit gedörreten Haselnüssen, wovon die Haut abgemacht ist, oder Mandeln; hiezu thut man obige Ingredienzien, gießt ein wenig gepfefferten Eßig zu, rührt es unter einander und gießt Oel darüber. Hat man die grünen Kräu-

Kräuter nicht, so kann man trockenen Poley, oder Thymian, oder Dosten, oder trocknen Saturey mit Käse stossen, und gepfefferten Eßig und Oel daran geben. Doch kann auch jedes von diesen trockenen Kräutern besonders, wenn man die übrigen nicht hat, mit dem Käse vermischt werden.

Man nimmt drey Unzen weissen Pfeffer, und in Ermangelung dessen, schwarzen Pfeffer, zwo Unzen Petersiliensaamen, anderthalb Unzen Laserwurzel, welches die Griechen Silphium nennen, zwo Unzen Käse. Dieses alles wird gestossen, gesiebt, mit Honig vermischt, und in einem neuen Topf aufbewahrt. Zum jedesmaligen Gebrauch nimmt man so viel als man will, und gießt Eßig uud Fischlake auf.

Man nimmt eine Unze Liebstöckel, Rosinen mit ausgemachten Kernen zwo Unzen, drey Unzen weissen oder schwarzen Pfeffer. Hierzu gießt man Honig, wenn man grössere Kosten vermeiden will, und verwahrt es. Will man eine kräftigere Tunke dazu haben, kann man die oben beschriebenen Sachen dazu thun, und so zum Gebrauch aufheben. Hat man

kein Laser, so nehme man, statt dessen, eine halbe Unze Honig.

Den Schluß meiner vollbrachten Arbeit, mein Silvin, mache ich mit der, aufmerksamen Lesern, wofern ich dergleichen finden sollte, nicht unnützen Anzeige, daß mir wohl bekannt sey, daß noch unendlich viele Dinge hätten in diese Abhandlung hineingebracht werden können, meine Absicht sey aber nur gewesen, das Nöthigste anzuführen. Doch hat die Natur auch dem Alter nicht die Kenntniß aller Dinge verliehen, denn auch die, welche für die weisesten unter den Menschen gehalten worden sind, haben zwar vieles, aber nicht alles gewußt.

Ende.

Inhalt
des ersten Bandes.

Von dem Nutzen des Ackerbaues — 3 f.
Nöthige Eigenschaften eines Landwirths — — — 28
Schriftsteller bey den Alten vom Ackerbau 32 f.
Beste Lage eines Landguthes — 39 f.
Nöthige Eigenschaften desselben — 41
Worauf man bey der Besichtigung eines Landguthes vornehmlich zu sehen habe 49
Von den Wirthschaftsgebäuden — 52
Einrichtung der Wohnzimmer — — 60
Kornböden — — — 64
Von den Dienstleuten — — 74
Vom Verpachten der Länder — 75
Vom Verwalter — — — 78
Von Behandlung des Gesindes — 83
Körperliche Beschaffenheit der Knechte zu jeder Arbeit — — 88
Von der Lage der Aecker — — 94 f.
Von den Erdarten — — 96 f.
Von der Bereitung des Ackers — 103
Vom Pflügen mit Ochsen — — ibid.
Vom Düngen — — 116
Vom Saatkorn — — — 119. 129
Von den Hülsenfrüchten — 121. 134
Von der Saatzeit — — 122
Feigbohnen — — — — 134
Pferdebohnen — — 135
Erbsen — — 135
Linsen — — — 141

Flachs — — — 142
Sesam — — — 143
Kichern — — — 143
Hanf — — — 144
Rüben — — — 144
Von den Futterkräutern — — 146
Luzerne — — — 147
Wicken — — — — 149
Futterrocken — — — 150
Haber — — — — 151
Bockshornkraut — — — 151
Erven — — — 152
Graue Kichern — — — 152
Vom Behacken und Jäten — 154 f.
Zeitmaaß zu den verschiedenen Acker-
arbeiten — — — 159
Von verschiedenen Arten Dünger — 164
Maaß des Düngers — — 169
Vom Heu und Wiesewachs — — 182
Von der Heuerndte — — 188
Vom Dreschen — — — 189
Vom Kornmähen — — 190
Von kleinen Arbeiten an Feyertägen 193
Von den Fruchtbäumen — — 197
Vom Weinstock — — — 197
—— —— in Absicht auf das Erdreich 198
—— —— —— auf die Witterung 199
Von den Trauben — — — 201
Ob der Wein einträglich sey? — 214
Von Anlegung eines Weinberges 222 f.
Von der Wahl der Schnittlinge — 225 f.
Von der Fruchtbarkeit der Schößlinge 237
Vom Umgraben des Weinlandes — 247

Von Beschaffenheit des Weinlandes — 251
Von der Pflanzung der Weinstöcke — 254
Von Einlegung des Weinholzes — 256
Man setze jede Art von Wein ohne Vermischung mit Weinstöcken von anderer Art — — 273
Beantwortung einiger Einwürfe — 282
Man muß den augelegten Weinberg im Stande erhalten — — 286
Vom Abblaten oder Breche — 291. 335
Vom Räumen — — — 294
Vom Beschneiden — — 296
Vom Pfahlstecken — — 300
Vom Heften — — 301. 313
Von Fortpflanzung des Weinstocks — 303
Vom Geländer und Stützen der Weinstöcke 305
Abtheilung der Weingärten — — 311
Von der Höhe des Geländers und von andern Weinarbeiten — — 312
Vom Schnitt — — — 315
Gestalt des Rebmessers — — 332
Weinpfähle — — — 333
Vom Pfropfen der Weinstöcke — 339
Von der Geröthschaft zum Weinbau — 347
Von Pfahlholz, und insbesondere von Weidenbäumen — — — 348
Vom Rohr — — — 352
Von Castanienbäume — — 354
Von Ausmessung der Ländereyen — 360
Von dem Weinbau in den Provinzen 370
Von dem Weine, der an Bäumen gezogen wird — — — 381
Von Ulmbäumen — — 382

Inhalt.

Wie man den Wein an Ulmbäumen zieht 383

Die niedrige Art Wein an Bäume zu ziehen 399

Von Anziehung der Oelbäume 401

Von Anlegung eines Obstgartens 412

Feigen 415

Mandeln 417

Granaten 418

Birnen 419

Aepfel 420

Verschiedene Arten zu pfropfen 421

Vom Mondklee oder Cytisus 428

Nutzen der Viehzucht 431

Von den Ochsen 433

——— ihrer Beschaffenheit 435

——— wie man sie zähmt 437

——— ihrer Fütterung 444

——— Mittel gegen ihre Krankheiten 449

Beschaffenheit eines Stiers 477

Beschaffenheit einer Kuh 477

Wartung, Stallung und Weide der Kühe 477

Vom Bespringen der Kühe 482

Vom Verschneiden der Kälber 485

Von den Pferden 487

Von den Hengsten 494

Von Beschaffenheit der Pferde 495

Mittel gegen die Pferdekrankheiten 497

Von der Mauleselzucht 507

Von den Eseln 518

Von der Schafzucht 520

Von der Wahl des Widders 524

Stallung und Wartung der Schafe 527

Futterung der Schafe 538

Mittel gegen die Krankheiten der Schafe 543

Von

Inhalt.

Von der Ziegenzucht — 553
Vom Käsemachen — 284. 559
Von der Schweinezucht — 563
Von den Schweinekrankheiten 569
Vom Verschneiden der Schweine — 572
Von den Hunden — — 574

Des zweeten Bandes.

Vom Federvieh — — 3
Hüner — — 4
Hünerhaus — — 10
Hünerfutter — — 14
Vom Eyerlegen und Brüten der Hüner 17
Hünerkrankheiten — 25
Von Aufbewahrung der Eyer — 29
Methode, Hüner fett zu machen 30
Von Fettmachen der Tauben — 31
Von der Taubenzucht — 31
Von Turteltauben — — 37
Von Crammetsvögeln — 39
Von Pfauen — 42
Gänse, ihre Ställe, Wartung und Zucht 49
Von der Entenzucht — — 56
Von der Fischerey — 60
Von der Lage der Fischteiche — — 65
Vom Wilde und Anlegung eines Wild-
gartens — — 72
Von der Bienenzucht — 77
Anlegung des Immenzauns — 82
Verfertigung der Bienenstöcke — 89

Be-

Inhalt.

Beschaffenheit und Kennzeichen der Bienenstöcke —— 94
Wie man Waldbienen einfangen kann 96
Vom Schwärmen der Bienen —— 100
Von der Bienenköniginn —— 104
Sonstige Wartung der Bienen 108
Mittel gegen die Bienenkrankheiten —— 110
Wartung der Bienen durch das ganze Jahr 116
Von der Bienenerndte —— 125
Von den Drohnen —— —— 126
Vom Honigmachen —— —— 130
Vom Wachsmachen —— 131
Vom Gartenbau —— —— 133
Eigenschaften eines Verwalters —— 170
Pflichten eines Verwalters —— —— 175
Bestimmung der Arbeiten für jeden Monat 186
Im Jenner —— —— 223. 187
Februar —— —— 191
Merz —— —— 194
April —— —— 198
May —— —— 200
Junius —— —— 203
Julius —— —— 205
August —— —— 207
September —— —— 209
October —— —— 213
November —— —— 218
December —— —— 222
Wie viel Futter die Ochsen bekommen müssen —— 224
Von Befriedigung eines Gartens —— 225
Von der Zeit den Garten zu bestellen 228
Vom Knoblauch —— —— 233

Vom

Inhalt.

Vom Kohl — — — 234
Lactuc —— —— 236
Artischocken — — — 237
Heilkraut — — 237
Schnittlauch — — 237
Kopflauch — — — 238
Eppich — — — 239
Heidekorn — — 239
Pastinak — — — 240
Liebstöckel — — 240
Raute — — 241
Thymian — — 241
Mangold — — — 243
Spergel — — 243
Rettig — — — 245
Kürbis und Gurken —— 245
Kappern — — 249
Zwiebeln — — — 249
Rüben — — — 251
Vertilgung der Raupen — — 253
Beschaffenheit und Eigenschaften einer Haushälterinn — — 260
Bewahrung des Hausgeräths und des Vorraths — — 262
Andere Pflichten der Haushälterinn 267
Eßig zu machen —— 273
Lake zu machen — — 273
Einzumachende Sachen — — 274
Saure Milch zu machen — — 277
Lactuk rein zu machen — — 278
Aufbewahrung andrer Früchte — 280
Honigwasser zu verfertigen — — 282
Verfertigung des Meets — 283

Vir=

Inhalt.

Birnen und Aepfel zu trocknen — — 285
Feigen zu trocknen und aufzubewahren 286
Trauben zuzubereiten und aufzubewahren 288
Sporäpfel zu erhalten — — 290
Eßig ohne Wein zu machen — 290
Vorbereitung zur Weinlese — — 292
Wie man den Most erhalten könne 294
Vom Einkochen des Weins — — 295
Gebrauch der Weintinktur — 301
Verschiedene Arten den Wein anzumachen 302
Sonstige Wartung des Weins 313
Andornwein — — 315
Meerzwiebelwein — — 316
Wermuthwein — — 317
Noch andre Arten von Wein — 318
Myrthenwein — — 319
Rosinenwein — — 322
Lauerwein — — — 324
Weinmeet — — 325
Eingemachte Quitten — — 326
Käse einzumachen — — 327
Trauben aufzubewahren — — 327
Von Aufbewahrung andrer Arten von Obst 334
Alant einzumachen — — 340
Oliven einzumachen — — 342
Oel zu machen — — — 352
Mostöl zu machen — — 363
Verfertigung eines Oels zur Salbe 365
Vom Viehschlachten — — 366
Rüben einzumachen — — — 366
Senfjauche zum Einmachen — 369
Andre Kräuter zum Einmachen — 371

LB Coburg

Bayerische StaatsBibliothek
Münchener DigitalisierungsZentrum Digitale Bibliothek

Columella, Lucius Iunius Moderatus,

Lucius Junius Moderatus Columella Zwölf Bücher von der Landwirthschaft

Bd.: Zweyter Band

[1769]

Coburg, Landesbibliothek -- A III 10/14(1/2)#1
urn:nbn:de:bvb:12-bsb11913212-2